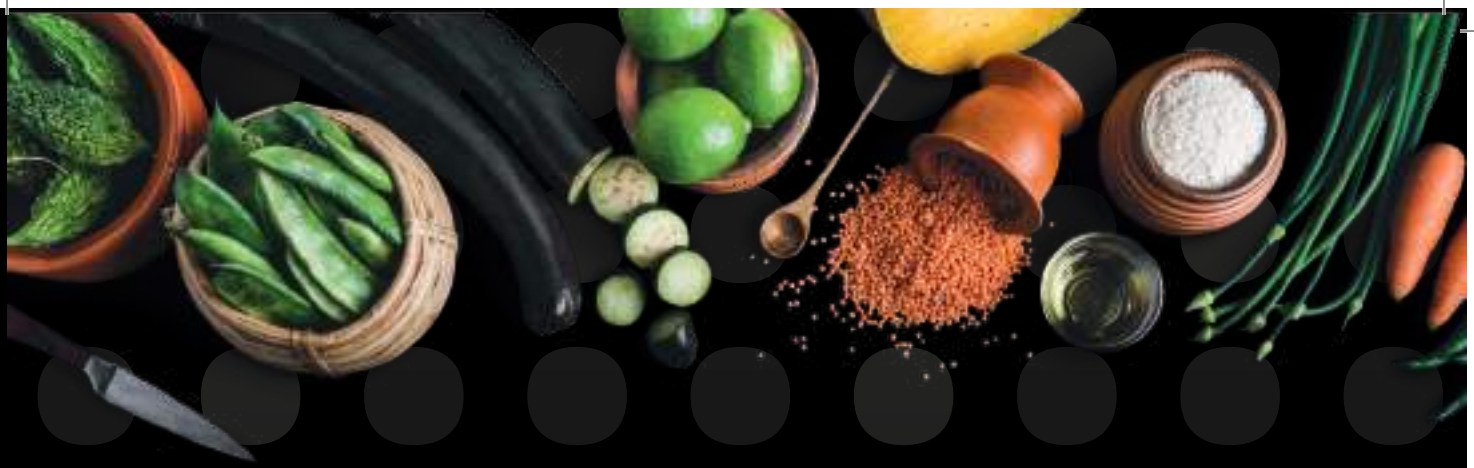


TotalChef

Recettes Robot de cuisine multifonction

ufesa

ufesa

TotalChef

TotalChef

6 basiques
22 sauces
32 pains et pâtes salées
40 légumes
56 légumineuses et riz
68 pâtes
80 œufs
84 viande
98 poisson
110 desserts
134 boissons

basiques

pâte brisée

225 g de farine
125 g de beurre froid
1 œuf
½ cuillerée de sel
½ cuillerée de sucre

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et programmer 20 s v.6. Faire une boule, couvrir avec du papier film et laisser reposer dans le frigo pendant une demi-heure avant de l'utiliser.

5 min
+ repos
très facile

riz blanc

250 g de riz rond
1000 g d'eau
sel à volonté
15 g d'huile d'olive (optionnel)

Installer les lames. Mettre l'eau, le sel et l'huile dans la carafe du mixeur. Introduire le panier pour la cuisson à la vapeur, verser le riz à l'intérieur et programmer 20 min 110ºC v.3.

25 min
4 pers.
très facile

purée de pommes de terre

500 g de pommes de terre
300 g d'eau (ou bien 150 g d'eau + 150 g de lait)
½ cuillerée de sel
30 g de beurre ou d'huile d'olive
poivre et noix muscade (optionnel)

Installer le fouet. Mettre dans la carafe du mixeur les patates, l'eau et le sel et programmer 22 min 100ºC v.1. Ajouter le beurre, le poivre et la noix muscade. Programmer 30 s v.3.

30 min
4 pers.
facile

œufs durs

œufs (max. 6)
600 g d'eau

Installer les lames. Mettre l'eau dans la carafe du mixeur et introduire les œufs dans le panier pour la cuisson à la vapeur. Installer le panier dans la position indiquée. Programmer 15 min v.1 120ºC.

15 min
très facile

5 min

très facile

6 pers.

tapenade d'olives

ingrédients

250 g d'olives noires
1 gousse d'ail
25 g de câpres
25 g d'anchois
50 g d'huile d'olive

préparation

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients -sauf l'huile- dans la carafe du mixeur et mixer l'ensemble 10 s v.7. Verser l'huile et mixer 30 s v.3 (si on le préfère encore plus trituré mixer sur v.5.)

monter des blancs en neige

5-10 min

très facile

blancs d'oeuf
une pincée de sel

Installer le fouet, mettre les blancs dans la carafe du mixeur et programmer de 5 à 10 min v.3. (plus ou moins une minute pour chaque blanc). Note : Il est important de vérifier que la carafe, les lames et le fouet sont bien propres et sans restes de graisse et que les blancs ne contiennent pas de restes de jaune.

chapelure

2 min

très facile

150 g de pain dur en morceaux

Installer les lames. Mettre le pain dans la carafe du mixeur et programmer 1 min v.10. Si on le veut plus fin, mixer quelques secondes de plus.

chapelure aromatisée ail et persil

2 min

très facile

1 gousse d'ail
1 cuillerée de feuilles de persil
150 g de pain dur

Installer les lames. Mettre l'ail et le persil dans la carafe du mixeur et programmer 5 s v.5. Racler les parois de la carafe avec la spatule. Ajouter le pain et programmer 1 min v.10.

aromatiser l'huile

10 min

+ repos

très facile

500 g d'huile d'olive douce
Huile piquante : 1gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 30 g de piments frais ou 15 g de secs. Huile de romarin : Quelques branches de romarin frais. Huile de gingembre, cannelle et orange : 25 g de gingembre frais, écorce d'une orange, 1 bâtonnet de cannelle.

Installer les lames. Chauffer l'huile 8 min 45ºC v.1.Verser dans le récipient avec l'arôme choisi et laisser refroidir complètement.

bouillon de poulet

50 min
1,2L
facile

1 carcasse de poulet, 2 ailes de poulet
1 carotte, 1 morceau de poireau
1 branche de céleri, 1500 g d'eau

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur avec 200 g d'eau et mixer quelques secondes à v.3. Mettre le reste des ingrédients dans le panier pour cuisson à la vapeur et introduire ce dernier dans la carafe du mixeur. Programmer 45 min 110ºC v.1. Note : On peut remplacer la carcasse par une cuisse de poulet.

bouillon de poisson

20 min
1L
facile

1 oignon coupé en quartiers
2 carottes, 1 poireau
500 g d'arêtes de poisson blanc
1200 g d'eau
40 g d'huile et ½ cuillerée de sel

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur 5 s v.7. Verser l'huile et les arêtes et programmer 5 min 100ºC v.1. Incorporer l'eau et le sel et programmer 15 min 100ºC v.1. Filtrer et laisser refroidir.

bouillon de légumes

40 min
1L
facile

100 g de poireau, 2 carottes. 1 branche de céleri, 1 navet. 2 cuillerées d'huile
½ cuillerée de sel, 1200 g d'eau

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur 5 s v.7. Verser l'huile et cuire 5 min 110ºC v.2. Verser l'eau, ajouter le sel et programmer 30 min 110ºC v.2. Filtrer et laisser refroidir.

court-bouillon aux fruits de mer

15 min
1L
très facile

150 g de têtes et carcasses de crevettes
1 poireau. 1 carotte
100 g d'arêtes (colin, tête de lotte)
1000 g d'eau, 25 g d'huile et sel à volonté

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les têtes et les carcasses de crevettes, le poireau, la carotte et l'huile. Cuire 3 min 120ºC v.3. Incorporer les arêtes de poisson, l'eau et le sel et programmer 10 min 100ºC v.3. Filtrer et conserver dans le frigo.

25 min

facile

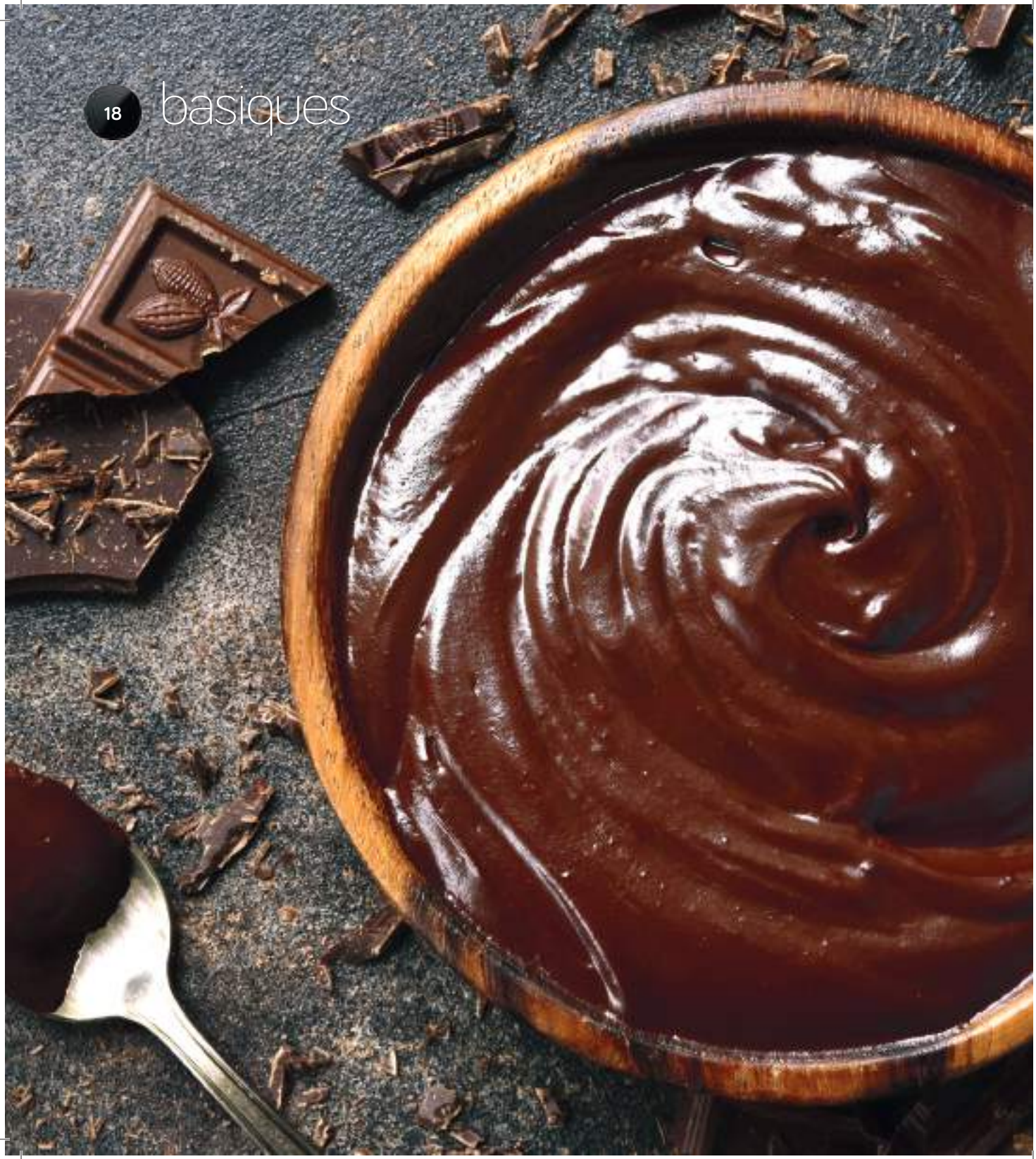
lemond curd

ingrédients

175 g de sucre
zeste d'un citron (sans la partie blanche)
3 œufs
100 g de beurre
125 g de jus de citron

préparation

Installer les lames. Pulvériser le sucre avec le zeste de citron 1 min v.12.
Ajouter le jus, les œufs et le beurre et programmer 20 min 95ºC v.3. Laisser refroidir.



crème au chocolat pour farcir

10 min
+ repos
très facile

500 g de crème liquide (35%)
200 g de chocolat en morceaux
1 cuillerée de sucre (optionnel)

Installer les lames. Verser la crème et le sucre dans la carafe du mixeur. Et chauffer 7 min 90ºC v.2. Incorporer le chocolat en morceaux et mixer 1 min v.3 jusqu'à ce qu'il fonde (mettre une minute de plus si le chocolat n'est pas fondu). Verser dans un récipient et laisser refroidir 3 ou 4 heures minimum dans le frigo, il doit être bien froid. Installer le fouet et verser la préparation dans la carafe du mixeur. Programmer v.3 sans régler le minutage jusqu'à ce que la crème soit montée.

pâte à choux

25 min
moyen

250 g d'eau (ou ½ eau et ½ lait)
100 g de beurre
une pincée de sel et une pincée de sucre
4 œufs
170 g de farine

Installer les lames. Verser l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans la carafe du mixeur. Programmer 9 min 100ºC v.3. Verser la farine d'un coup et mélanger 20 s v.3. Laisser refroidir 10 min avec la carafe du mixeur ouverte. Programmer 1 min v.3. Ajouter les œufs un par un en laissant qu'ils s'incorporent bien au mélange avant de verser le suivant.

crème chantilly

5-8 min
facile

500 g de crème liquide (35%)
75 g de sucre glace
arôme vanille, cannelle, cacao (optionnel)

Installer le fouet. Verser la crème et le sucre dans la carafe du mixeur et l'arôme choisi -si on en utilise-. Programmer v.3 jusqu'à ce que la crème monte. Il est important d'utiliser de la crème avec un minimum de 35 % de matière grasse. La crème doit être bien froide et bien agitée avant de l'utiliser. Ne pas monter trop longtemps car la crème pourrait tourner et se transformer en beurre. Ne pas monter moins de 250 g.

crème pâtissière

10 min

facile

500 g de lait et 3 jaunes
75 g de sucre
40 g de maïzena
½ cuillerée de vanille

Installer les lames. Mettre le lait et la maïzena et mélanger 10 s v.5. Ajouter les jaunes, le sucre et la vanille. Programmer 8 min 95ºC v.3. Verser dans un bol et laisser refroidir. Pour éviter la formation d'une pellicule sur la crème, couvrir au contact avec du papier film.

meringue suisse

10 min

très facile

4 blancs d'œuf
200 g de sucre
1 pincée de sel
quelques gouttes de jus de citron

Installer le fouet. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et programmer 4 min 50ºC v.3. Programmer 4 min de plus à v.3 sans température. Note : On peut mettre jusqu'à 6 blancs et dans ce cas, augmenter le sucre à 50 g par blanc. Il faudra aussi augmenter le temps.

chocolat de couverture

10 min

très facile

75 g de crème et 25 g de beurre
130 g de chocolat
25 g d'eau

Installer les lames. Mettre le chocolat et hacher 25 s v.7. Ajouter la crème et chauffer 4 min 40ºC v.3. Incorporer le beurre et l'eau et chauffer 4 min de plus à 40ºC v.3.

sucre glace

1 min

très facile

300 g de sucre

Installer les lames. Mettre le sucre dans la carafe du mixeur et pulvériser 1 min v.10. On peut aromatiser le sucre avec des graines de vanille, du zeste de citron, d'orange, etc.

sauces

béchamel

20 min

facile

700 ml de lait, 65 g de farine
50 g de beurre, 15 g d'huile
poivre et sel à volonté
noix muscade

Installer les lames. Mettre le beurre dans la carafe du mixeur et fondre 3min 100ºC v.1. Ajouter la farine et cuire 3 min 100ºC v.3. Ajouter le lait, le sel, le poivre et la noix muscade. Programmer 9 min 100ºC v.3.

sauce tomate

35 min

facile

1 k de tomates concassées
25 g de sucre
1 gousse d'ail
85 g d'oignons
sel
poivre
40 g d'huile d'olive

Installer les lames. Mettre l'huile, l'oignon et l'ail dans la carafe du mixeur et mixer 10 s v.6. Cuire 7 min 100ºC v.3. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter la tomate, le sucre, le sel et le poivre et programmer 25 min 100ºC v.2.

sauce pesto

5 min

très facile

Une botte de basilic (seulement les feuilles)
80 g de parmesan. 1 ail
30 g de pignons de pin
150 g d'huile

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur le basilic, l'ail, les pignons et le fromage et triturer 15 s v.7. Passer à la v.3 en versant progressivement l'huile par le couvercle (1 min).

5 min

très facile

mojo vert

ingrédients

2 ails et sel
1 botte de coriandre
150 g d'huile
150 g de vinaigre

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'ail et la coriandre et hacher 2 min v.10. Incorporer le sel, l'huile et le vinaigre et mixer l'ensemble 3min v.10.

5 min

très facile

mojo rouge

ingrédients

4 ails et 1 piment
½ cumin et ½ g de sel
15 g de vinaigre
150 g d'huile
10 g de paprika

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'ail, le piment et le cumin et mixer 20 s v.7. Ajouter le sel, le paprika, l'huile et le vinaigre et mélanger 15 s v.5. Mixer 2 min v.10.

sauce barbecue

20 min

très facile

75 g d'oignons
2 gousses d'ail et 1 piment
25 g d'huile
50 g de sucre brun
50g de sauce soja douce
300 g de ketchup
sel et poivre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les gousses d'ail, l'oignon, le piment et l'huile et programmer 10 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule et cuire 6 min 100ºC v.1. Ajouter le sucre brun, la sauce soja, la pincée de sel et le poivre et programmer 2 min 110ºC v.1. Finalement, incorporer le ketchup et programmer 5 min 90ºC v.2. Mixer 10 s v.8. Conserver dans le frigo à l'intérieur d'un flacon.

sauce tartare

10 min

facile

150 g de mayonnaise (p.29)
1 œuf dur
25 g de câpres
25 g de cornichons
50 g d'oignons
10 g de moutarde de Dijon
ciboulette

Installer les lames. Préparer la mayonnaise et nettoyer la carafe du mixeur. Mettre dans la carafe l'oignon épluché et en morceaux, les câpres et les cornichons. Mixer 6 s v.7. Ajouter l'œuf dur et mixer 5 s v.6. Mélanger avec la mayonnaise et la moutarde.

mayonnaise

5 min

très facile

275 g d'huile d'olive ou de tournesol
1 œuf
1 cuillerée de jus de citron
sel à volonté

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'œuf, le jus de citron et le sel et mélanger 10 s v.3. Ouvrir le couvercle du mixeur et programmer 3 min v.3 en versant l'huile progressivement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

sauce roquefort et noix

10 min

très facile

30 g de noix
100 g de roquefort
200 g de crème fleurette
sel et poivre

Installer les lames. Hacher les noix 10 s v.6. Retirer de la carafe et réserver. Mettre la crème fleurette et le fromage dans la carafe et programmer 5 min 90ºC v.3. Ajouter les noix, le sel et le poivre et mélanger 10 s v.3.

sauce brava

5 min

très facile

3 cuillerées d'huile d'olive
1 cuillerée de paprika doux
½ cuillerée de tabasco
½ cuillerée de cayenne en poudre
1 cuillerée de vinaigre
125 g de sauce tomate
sel

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients sauf la sauce tomate et programmer 2 min 100ºC v.3. Incorporer la sauce tomate et mélanger 1 min v.8.

sauce trois fromages

15 min

très facile

250 g de mélange de fromages (cheddar, gouda, emmental)
20 g de beurre
10 g de farine
175 de lait
poivre à volonté

Installer les lames. Mettre tous les fromages dans la carafe du mixeur et triturer 5 s v.10. Retirer et réserver. Mettre dans la carafe le beurre et la farine et cuire 3 min 100ºC v.1. Ajouter le lait et le poivre et programmer 5 min 100º v.3. Incorporer les fromages et programmer 2 min 100ºC v.3. Servir avec des nachos, des frites ou des gressins de pain.

sauce cocktail

10 min

moyen

2 jaunes d'œuf
200 g d'huile
50 g de ketchup
2 cuillerées de jus d'orange
20 g de cognac
une goutte de tabasco
sel

Installer les lames. Peser l'huile et réserver. Mettre dans la carafe du mixeur tous les ingrédients sauf l'huile et mélanger 10 s v.3. Programmer v.3 sans programmer le temps et verser l'huile par le couvercle progressivement jusqu'à émulsion.

sauce bolognaise

50 min

4 pers.

facile

500 g de viande
400 g de tomates concassées
1 carotte
50 g de poivron rouge
100 g d'oignon
sel, poivre
½ cuillerée d'origan
3 cuillerées d'huile

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, la carotte et le poivron et programmer 30 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et programmer 8 min 120º v.2. Ajouter la viande, le sel, le poivre et l'origan. Cuire 8 min 110ºC v.1. Retirer de la carafe, installer la palette d'agitation et introduire la préparation dans la carafe. Ajouter la tomate et programmer 30 min. v.1. 100ºC.

pains et pâtes salées

pâte pour chausson

4 min
+ repos
très facile

100 g d'eau
40 g d'huile
75 g de beurre
400 g de farine
1 oeuf
25 g de levure fraîche

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'eau, l'huile et le beurre. Programmer 1 min 40ºC v.2. Incorporer l'œuf et la levure et mélanger 10 s v.4. Ajouter la farine et le sel et mélanger 15 s v.6. Sélectionner le bouton pétrissage. Mettre la préparation dans un récipient préalablement engraissé et laisser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Diviser la pâte en deux et étaler avec un rouleau en formant deux rectangles prêts à être farcis.

pain jambon - fromage

50 min
+ levée
6 pers.
moyen

180 g de lait
400 g de farine de force
40 g de beurre
40 g de sucre
½ cuillerée de sel
20 g de levure fraîche
8 tranches de jambon du pays (125 g)
150 g de fromage en tranches
1 œuf battu

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients sauf la levure et la farine dans la carafe du mixeur. Mélanger 1 min 40ºC v.2. Ajouter la levure et la farine, mélanger 10 s v.6. Sélectionner la fonction pétrissage. Retirer et réserver quelques minutes. Étaler la pâte sur le papier cuisson en formant un rectangle fin et déposer les tranches de jambon sans couvrir les bords. Déposer le fromage en tranches sur le dessus. Enrouler en commençant par la partie la plus longue et refermer les bords vers l'intérieur. Mettre sur le plat allant au four et à l'aide d'un couteau, faire quelques entailles profondes. Badigeonner avec l'œuf et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume. Refaire les entailles si elles se sont effacées et badigeonner à nouveau. Mettre dans le four préchauffé a 200ºC pendant 20-25 minutes. Laisser refroidir sur une grille avant de servir.

focaccia olives et romarin

1h 10m
6 pers.
moyen

175 g d'eau, 1 cuillerée de sucre
25 g de levure, 300 g de farine de force
1 cuillerée de sel, olives
romarin, 3 cuillerées d'huile
3 cuillerées d'eau, sel de Maldon

Installer les lames. Mettre l'eau, le sucre et la levure dans la carafe du mixeur et chauffer 2 min 40ºC v.2. Ajouter la farine et le sel et mélanger 15 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule et programmer 1min v.3. Étaler sur un plat rectangulaire allant au four et faire des trous avec les doigts. Distribuer à l'intérieur les olives et le romarin et arroser avec le mélange eau / huile et sel de Maldon. Mettre dans le four 30 min à 50ºC afin de doubler le volume et 25 min à 180ºC.

bagels

30 min
+ levée
+ - 12u
moyen

125 g d'eau
10 g de levure fraîche
20 g de sucre
125 g de farine
125 g de farine de force
1 cuillerée d'huile de tournesol
15 g de beurre pommade
1 œuf battu
graines de sésame ou de pavot

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'eau et la levure et programmer 30 s 40ºC v.2. Ajouter le sucre, les farines, l'huile et le beurre. Pétrir en utilisant la fonction pétrissage 2 min v.3. Retirer de la carafe, faire une boule et mettre dans un bol engraissé. Laisser reposer 30 min. Diviser la pâte en portions de 30 g et faire des petites boules. Ouvrir dans le centre en leur donnant forme de couronne. Mettre les bagels sur un plat avec du papier cuisson, couvrir avec un torchon propre et laisser reposer 25 min. Badigeonner avec l'œuf battu et saupoudrer avec les graines. Mettre un récipient avec de l'eau chaude dans le four afin de cuire les bagels à la vapeur. Enfourner à 170ºC pour 20 min. Retirer et couvrir avec un torchon jusqu'à refroidissement.

pâte à pizza

3 min
+ repos
très facile

300 g de farine de force, 15 g de levure
150 g d'eau à température ambiante
30 g d'huile, ½ cuillerée de sel

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'eau et la levure émiettée, programmer 20 s v.2. Ajouter la farine, l'huile et le sel. Sélectionner le programme pétrissage. Faire une boule et mettre dans un bol engraissé. Couvrir avec du papier film pendant 1 heure.

pain à la poêle

30 min
+ levée
6-8 u
moyen

300 g de farine
1 yaourt nature
1 sachet de levure sèche de boulangerie (5,5 g)
1 cuillerée de sucre
120 g d'eau
1 cuillerée d'huile
une pincée de sel

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'eau, la levure et le sucre et mélanger 10 s v.3. Laisser reposer 10 min dans la carafe. Incorporer la farine, le yaourt, l'huile et le sel et mélanger 15 s v.6. Pétrir 1 min v.3. Retirer et faire une boule, laisser lever dans un bol pendant une demie heure. Diviser la pâte en huit parties égales, faire des boules et aplatir avec la main ou le rouleau à pâtisserie afin de faire des disques de 12-15 cm de diamètre. Chauffer une poêle, badigeonner d'huile d'olive ou de beurre et déposer un disque de pain. Lorsque des petites boules apparaissent sur le dessus, retourner et cuire de l'autre côté. Répéter avec le reste de portions.

36 pains et pâtes salées

35 min

+ repos

moyen

pain de mie

ingrédients

pré-fermentation :

50 g d'eau

10 g de levure

65 g de farine de force

½ cuillerée de sucre

pâte :

125 g d'eau

½ cuillerée de sucre

½ cuillerée de sel

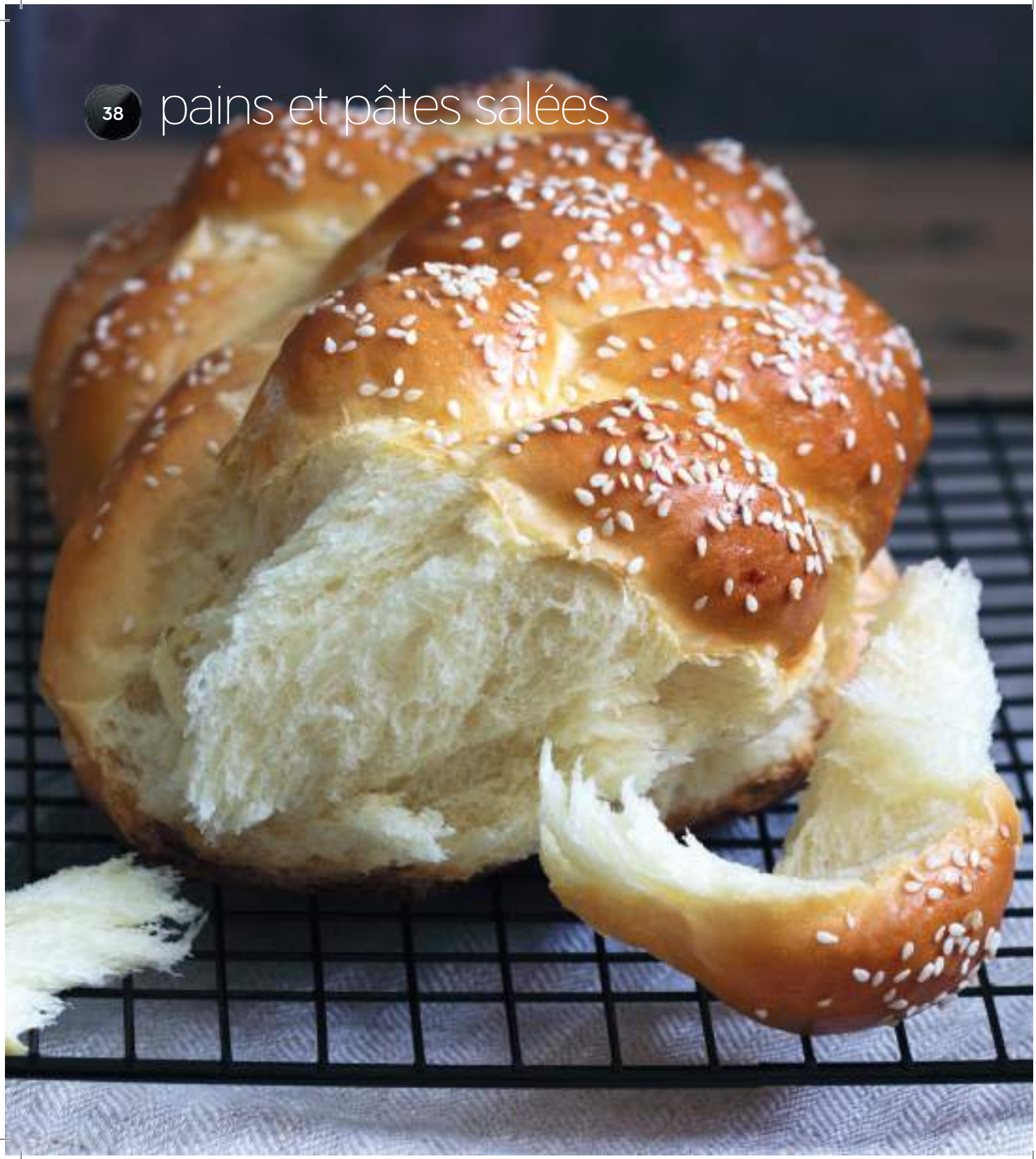
20 g d'huile

250 g de farine de force

préparation

Installer les lames. Mélanger tous les ingrédients de la pré-fermentation 30 s v.5. Laisser 30 min dans la carafe du mixeur jusqu'à ce que la pâte double de volume. Ajouter le reste des ingrédients et sélectionner la fonction pétrissage 2 min v.3. Retirer de la carafe et placer dans un récipient engraissé. Couvrir avec du papier film et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume. Verser un peu de farine sur le plan de travail et dégazer avec le poing. Faire une boule et allonger avec le rouleau à pâtisserie pour lui donner la forme du moule. Déposer à l'intérieur sur toute la superficie et laisser lever. Préchauffer le four à 240 ºC. Badigeonner avec du lait ou de l'huile et enfourner 5 min. Baisser le four à 200ºC et cuire pendant 25 min.

pains et pâtes salées



pain à hamburger

1h 45m
+ levée
6-8 u
moyen

pré-fermentation :
80 g de farine
75 g de lait
25 g de levure fraîche

pâte :
320 g de farine de force
75 g de lait
1 cuillerée de sel
1 œuf M
15 g de beurre pommade
1 œuf battu
graines de sésame

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients de la pre-fermentation dans la carafe du mixeur et mélanger 15 s v.3. Laisser lever dans la carafe 30 min. Ajouter le reste des ingrédients de la pâte -sauf le beurre- et sélectionner la fonction pétrissage. Laisser reposer 10 min à l'intérieur de la carafe. Sélectionner à nouveau la fonction pétrissage et laisser reposer 10 min. Sélectionner une fois de plus la fonction pétrissage et ajouter le beurre par le couvercle. Retirer la pâte, faire une boule et mettre dans un bol engraissé. Couvrir avec du papier film jusqu'à ce que la pâte double de volume. Retirer et dégazer avec le poing. Diviser en 6 portions et faire une boule avec chacune. Mettre les boules dans le plat couvert de papier cuisson, couvrir avec un torchon humide et laisser jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Badigeonner avec l'œuf battu et saupoudrer avec les graines de sésame. Enfourner avec le four préchauffé à 210ºC pendant 20 min.

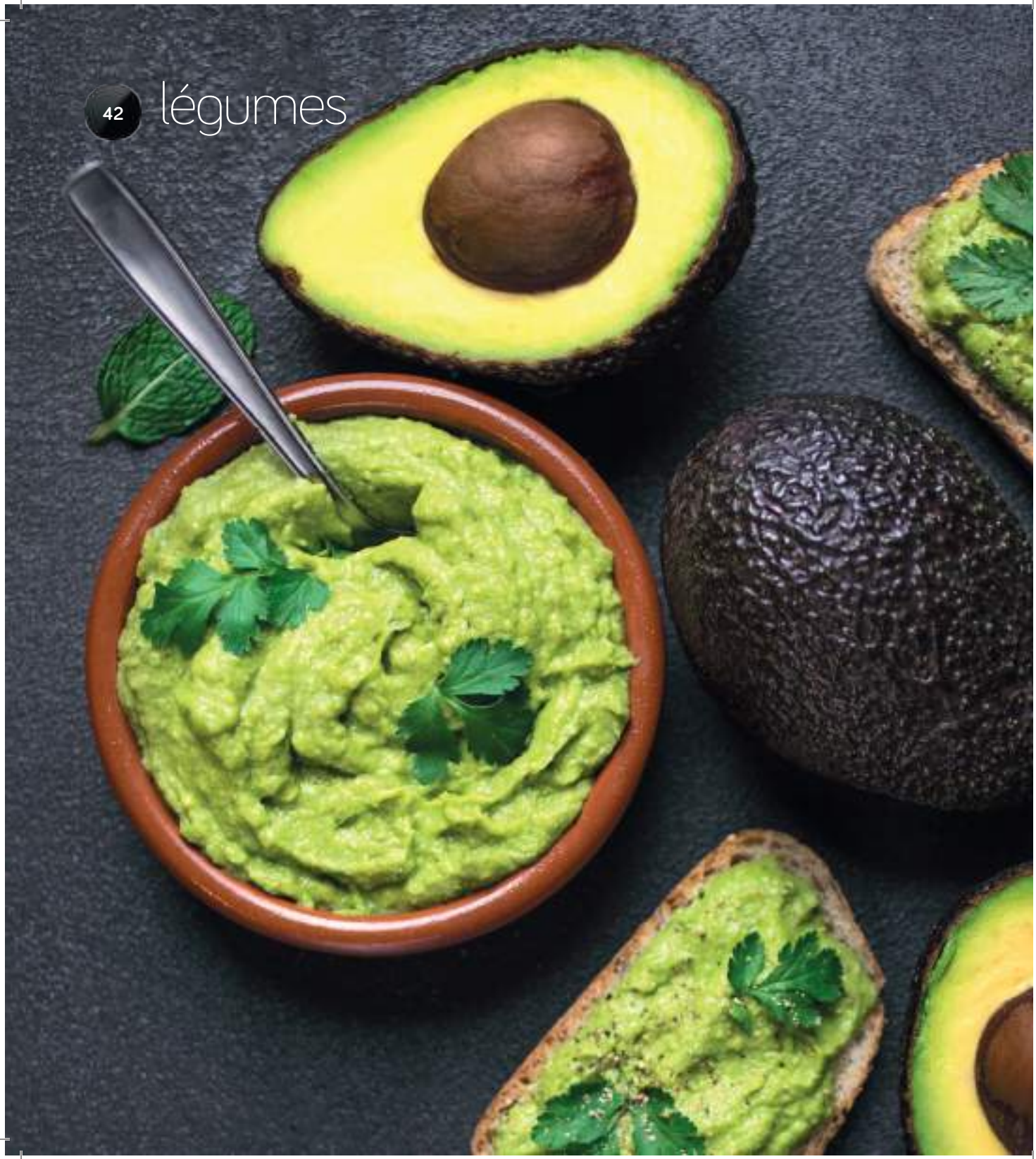
brioche tressée

1 h
+ levée
6 u
moyen

100 g de lait
250 g de farine
40 g d'huile de tournesol
15 g de levure fraîche
pincée de sel
25 g de sucre
2 œufs

Installer les lames. Fouetter un œuf et réserver. Mettre dans la carafe du mixeur le lait, l'huile et le sucre. Programmer 1 min 40ºC v.2. Ajouter dans l'ordre, l'œuf réservé, le sel, la farine et la levure. Sélectionner le programme pétrissage 2 min v.3. Retirer la pâte, faire une boule et déposer dans un bol engraissé. Laisser reposer 1 heure. Mettre la pâte sur une superficie engraissée et pétrir pendant quelques minutes. Diviser la pâte en 3 et former 3 longues bandes. Tresser les 3 bandes et replier les bords vers l'intérieur. Badigeonner la tresse avec l'œuf battu, saupoudrer de sucre et enfourner 30 min à 50ºC pour gagner un peu de volume. Augmenter le four à 200ºC et enfourner 18 min. Conseil : Ouvrir par la moitié et remplir avec de la chantilly (p.19), de la crème (p.21) ou de la crème au chocolat (p.19)

légumes



guacamole

10 min
4-6 pers.
facile

50 g d'oignon rouge
175 g tomates (sans peau ni pépins)
5 g de coriandre
1 piment jalapeño (sans pépins)
275 g d'avocat
jus de citron vert, sel et poivre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, la coriandre, le piment et la tomate. Triturer 10 s v.6 et racler les parois de la carafe avec la spatule. Découper les avocats en deux, retirer le noyau et à l'aide d'une cuillère retirer la pulpe. Ajouter à la carafe avec le jus de citron vert et un peu de sel. Triturer à nouveau 10 s v.5. Note : mixer un peu moins pour obtenir une texture plus épaisse ou bien plus pour une texture plus crémeuse.

gazpacho

10 min
4-6 pers.
très facile

800 g de tomates
½ ail, 25 g de pain et 1 cuillerée de sel
50 g de concombre (sans peau ni pépins)
50 g de poivron, 50 g d'oignon
½ l d'eau, 30 g de vinaigre et 80 g d'huile

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les tomates, l'ail, le concombre, le poivron et l'oignon. Triturer 30 s v.5. Ajouter le pain, le vinaigre, le sel et l'eau et triturer 30 s v.5 et 3 min v.10. Sélectionner v.5 et ajouter l'huile. Servir bien froid.

salmorejo

7 min
4-6 pers.
très facile

1k de tomates
1 cuillerée de sel et ½ d'ail
150 g d'huile d'olive
125 g de pain
1 cuillerée de vinaigre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les tomates, l'ail et le sel et triturer 1 min v.5. Ajouter le pain et le vinaigre et mixer 30 s v.5 et 2 min v.10. Sélectionner v.5 et ajouter l'huile. Servir froid.

15 min

facile

4-6 pers.

taboulé

ingrédients

200 g de semoule précuite
15 g de feuilles de persil
5 g de feuilles de menthe
1 cuillerée de jus de citron
1 gousse d'ail
½ cuillerée de cumin en poudre
Vinaigrette :
75 g d'olives noires
75 g de jus de citron
40 g d'huile
50 g de poivron rouge
50 g de poivron vert
50 g d'oignon nouveau
2 tomates en petits cubes
1 cuillerée de sel et poivre

préparation

Installer les lames. Mettre l'ail, la cuillerée de jus de citron, la menthe et le persil dans la carafe du mixeur et hacher 10 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule. Si on le désire plus fin, mixer à nouveau 10 s v.7. Retirer et réserver. Mettre les ingrédients de la vinaigrette dans la carafe sauf la tomate et mixer 10 s v.5. Préparer la semoule selon les instructions du fabricant et mélanger à la tomate, aux herbes et à la vinaigrette.

salade russe

45 min
4 pers.
facile

500 g de pommes de terre épluchées et en petits morceaux
2 œufs. sel
100 g de carottes en petits morceaux
75 g de petits pois surgelés
150 g de thon
60 g d'olives et 50 g de cornichons (optionnel)
650 g d'eau, mayonnaise à volonté (p.29)

Installer les lames. Mettre l'eau dans la carafe du mixeur et le panier pour la cuisson à la vapeur à l'intérieur avec les œufs. Mettre la pomme de terre, les carottes et les petits pois dans le panier pour le cuit-vapeur profond et celui-ci dans sa position. Programmer 30 min 120ºC v.2. Mettre dans un récipient, aligner et laisser refroidir. Écailler les œufs et mixer 4 s v.3, réserver. Hacher les olives et les cornichons 5 s v.5, réserver. Mélanger les légumes avec le thon, les œufs, les olives, les cornichons et la mayonnaise. Laisser refroidir dans le frigo.

velouté aux légumes

25 min
4 pers.
très facile

125 g de pommes de terre
100 g de carottes
125 g de poireaux
200 g de courgette
20 g d'huile, 1 cuillerée de sel et de poivre
750 g d'eau ou de bouillon

Installer les lames. Mettre les légumes en morceaux et programmer 5 s v.5. Ajouter l'huile et cuire 4 min 110ºC v.2. Incorporer l'eau, le sel et cuire 14 min 100ºC v.1. Laisser refroidir et triturer 2 min v.12.

velouté de potiron

35 min
4 pers.
facile

650 g de potiron épluché et en morceaux
150 g de pommes de terre
100 g d'oignon
650 g d'eau ou de bouillon aux légumes
50 g d'huile, 1 ail, sel et poivre

Installer les lames. Mettre l'oignon, l'ail et l'huile dans la carafe du mixeur et triturer 10 s v.5. Racler les parois de la carafe avec la spatule et cuire 6 min 110ºC v.2. Ajouter la pomme de terre épluchée et en morceaux, le potiron, le sel et le poivre et l'eau ou le bouillon. Cuire 25 min 100ºC v.2. Refroidir et triturer 1 min v.10.

crème aux champignons

20 min
+ repos
4 pers.
très facile

75 g de poireau
75 g de carotte
25 g d'huile
750 g d'eau ou bouillon
350 g de champignons
sel et poivre

Installer les lames. Mettre le poireau et la carotte et hacher 5 s v.5. Ajouter l'huile et cuire 3 min 100ºC v.1. Incorporer les champignons, l'eau, le sel et le poivre et programmer 12 min 100ºC v.2. Laisser refroidir et mixer 1 min v.10.

crème aux poivrons

5 min
6 pers.
très facile

200 g de poivrons rôtis
½ gousse d'ail
1 cuillerée de cumin moulu
70 g de noix
25 g de pain toasté et 80 g d'huile
½ cuillerée de paprika
½ cuillerée de sel et ½ de jus de citron

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe et mixer 20 s v.10. Racler les parois de la carafe avec la spatule et triturer à nouveau 10 s v.10.

vichyssoise

30 min
4 pers.
facile

275 g de poireau
225 g de pomme de terre épluchée et en morceaux
30 g d'huile, de sel et de poivre
25 g de beurre
125 g de crème fleurette
600 g d'eau

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, le poireau et le beurre. Hacher r 5 s v.6 et cuire 9 min 110ºC v.1. Ajouter la pomme de terre, le sel et le poivre et cuire 18 min 110ºC v.1. Laisser refroidir, ajouter la crème et triturer 2 min v.10.

soupe minestrone

40 min
4 pers.
facile

350 g de légumes variés (courgette, haricots verts, carotte, potiron, céleri…)
75 g d'oignon et 100 g de pomme de terre en morceaux
25 g d'huile d'olive
750 g de bouillon de volaille ou de légumes
50 g de pâtes pour soupe
50 g de haricots blancs cuits
1 gousse d'ail, sel et poivre

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur et hacher 10 s v.5. Retirer et réserver. Hacher l'oignon épluché et coupé en morceaux pendant 8 s v.5. Racler les parois de la carafe avec la spatule et ajouter l'huile. Programmer 5 min 110ºC v.1. Installer la palette d'agitation et incorporer les légumes réservés, la pomme de terre, le bouillon et le poivre. Cuire 25 min 100º v.1. Ajouter les pâtes et cuire selon les indications du fabricant à 100ºC v.1. Incorporer les haricots blancs et servir.

soupe aux oignons

40 min
4 pers.
facile

600 g d'oignon
650 g de bouillon
200 g d'eau et 25 g d'huile
4 tranches de pain toasté (8 si les tranches sont petites)
fromage pour gratiner, sel et poivre

Installer les lames. Mettre l'oignon dans la carafe du mixeur et hacher 6 s v.6. Incorporer l'huile et cuire 12 min 110ºC v.1. Ajouter le bouillon, le sel et le poivre, l'eau et programmer 20 min 100ºC v.1. Verser la soupe dans un récipient, mettre une tranche de pain, le fromage et gratiner quelques minutes dans le four.

piste manchois

35 min
4-6 pers.
facile

200 g d'oignon
100 g de poivron rouge
100 g de poivron vert
200 g de courgette
50 g d'huile, 250 g de tomate

Installer les lames. Mettre tous les légumes dans la carafe, sauf la tomate et hacher 6 s v.5. Retirer les légumes, installer la palette d'agitation et introduire à nouveau les légumes avec l'huile. Programmer 15 min 110ºC v.1. Ajouter la tomate, le sel et le poivre et programmer à nouveau 15 min 110ºC v.1.

35 min

facile

4 pers.

fougasse au pisto

ingrédients

Pâte :

300 g de farine de force

30 g de levure fraîche

50 g d'huile

100 g d'eau

50 g de beurre

Farce :

75 g d'oignon

75 g de poivron vert

75 g de poivron rouge

75 g de courgette avec la peau

50 g d'huile d'olive

1 cuillerée de sel

1 cuillerée de paprika

préparation

Installer les lames. Mettre l'huile, l'eau, le beurre et la levure dans la carafe du mixeur et programmer 1 min 40ºC v.2. Ajouter la farine et le sel et mélanger 30 s v.6. Laisser reposer et préparer la farce. Préchauffer le four à 225ºC.

Mettre tous les ingrédients de la farce dans la carafe du mixeur et hacher 8 s v.3. Étaler la pâte et couvrir avec les légumes. Enfourner pour 20 min.

quiche aux légumes

1h 5m
4-6 pers.
moyen

100 g d'oignon
100 g de poivron vert
125 g de courgette
100 g de poivron rouge
75 g de carotte
100 g de fromage râpé (cheddar)
1 cuillerée d'huile, sel et poivre
2 œufs, 125 g de lait et 50 g de crème
1 pâte brisée

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur et hacher 5 s v.3. Ajouter l'huile et cuire 5 min 100ºC v.1. Retirer et réserver. Mettre dans la carafe le lait, les œufs et la crème et mélanger 1 min v.3. Ajouter les légumes en morceaux, le fromage, le sel et le poivre et mélanger 30 s v.1. Étaler la pâte brisée jusqu'à former un cercle plus grand que la base du moule. La déposer à l'intérieur en faisant un peu de pression sur la base et les parois et retirer l'excès de pâte. Á l'aide d'une fourchette piquer sur toute la superficie de la base et mettre du papier cuisson avec des légumes secs sur le dessus. Enfourner 15 min à 180ºC. Retirer le papier cuisson et verser le mélange de légumes. Enfourner 30 min à 180ºC.

ragoût de pommes de terre et artichauts

50 min
4 pers.
facile

70 g d'huile d'olive
100 g de poivron rouge
100 g de poivron vert
150 g d'oignon
2 gousses d'ail
200 g de tomates concassées
1 cuillerée de paprika doux
2 cuillerées de cognac
2 artichauts découpés et sans feuilles
700 g de pommes de terre épluchées et en morceaux
450 g d'eau, 2 œufs
1 cuillerée de sel et de poivre

Installer les lames. Envelopper les œufs dans du papier film et réserver. Mettre dans la carafe du mixeur la tomate, les poivrons, l'oignon et les gousses d'ail et mixer 10 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule. Installer la palette d'agitation et ajouter l'huile. Programmer 10 min 110ºC v.3. Ajouter le cognac et programmer 2 min de plus à 110ºC v.3. Incorporer le paprika à la dernière seconde. Incorporer les patates, l'eau, le sel et le poivre. Mettre les œufs dans le panier pour le cuit-vapeur profond et mettre ce dernier dans sa position. Programmer 30 min 110ºC v.1. Servir les pommes de terre avec les œufs cuits, écaillés et coupés en deux.

oignons grelots à la crème en accompagnement

45 min
4-6 pers.
facile

500 g d'oignons grelots entiers épluchés
15 g d'huile et 15 g de beurre
75 g de jambon en dés
125 g de crème fraîche 35%
sel et poivre et 300 g d'eau

Installer les lames. Mettre l'eau dans la carafe du mixeur et à l'intérieur le panier pour la cuisson à la vapeur avec les oignons grelots. Programmer 25 min 110ºC v.1. Retirer le panier pour la cuisson à la vapeur et installer la palette d'agitation. Mettre l'huile, le beurre et le jambon et cuire 4 min 120ºC v.1. Ajouter la crème fraîche et programmer 3 min 110ºC v.1. Incorporer les oignons grelots, une pincée de sel et de poivre. Programmer 3 min 110ºC v.1.

aubergines à la parmesane

1 h
4 pers.
moyen

2 aubergines en rondelles de ½ centimètre
550 g de tomates concassées
50 g d'huile d'olive
1 cuillerée de sucre
½ cuillerée de sel et ½ d'origan sec
70 g de parmesan râpé
100 g de mozzarella
sel et poivre à volonté

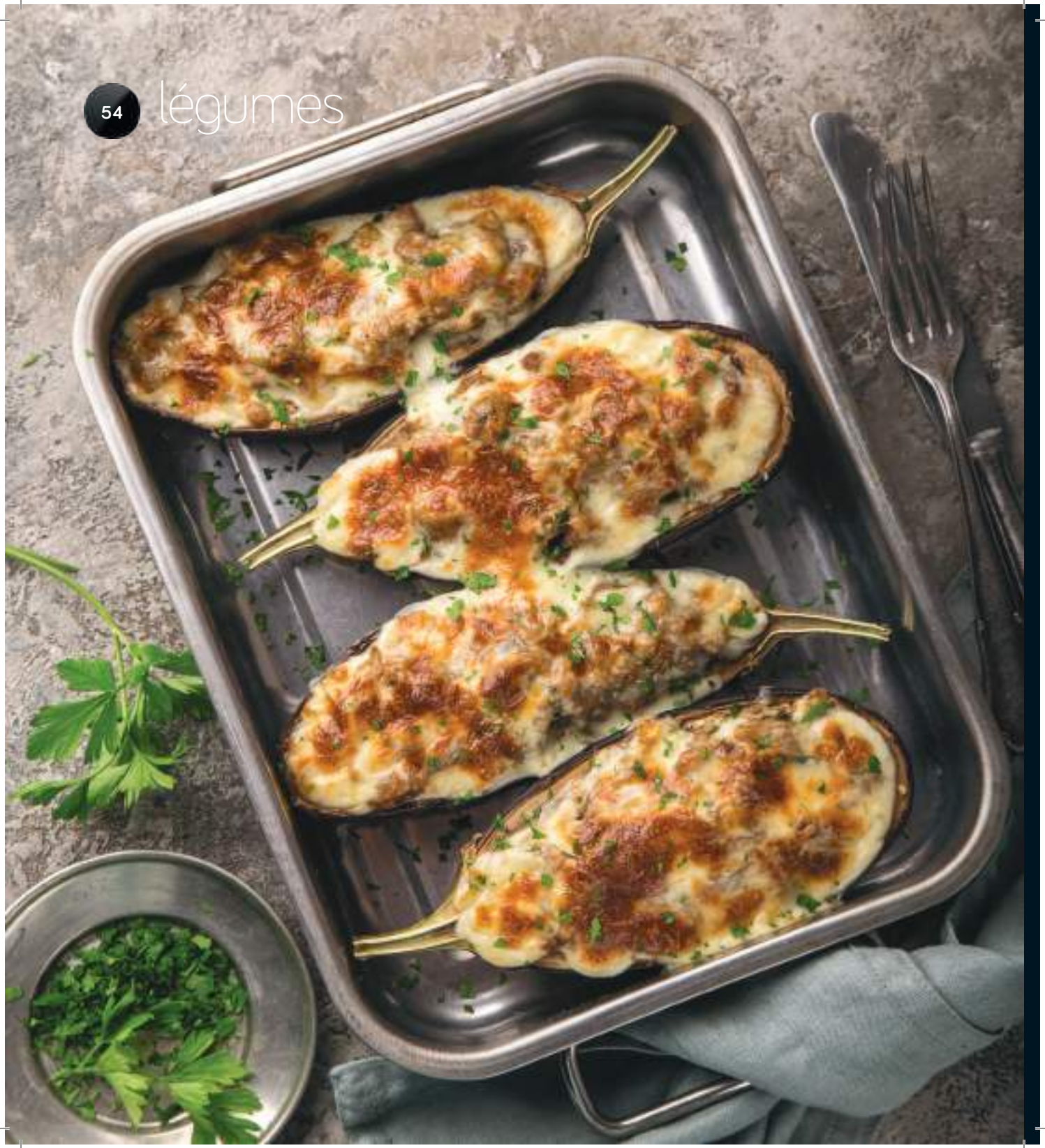
Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur la tomate avec l'huile, le sucre, le sel et l'origan. Mettre dans le panier pour le cuit-vapeur profond les rondelles d'aubergine en position verticale et mettre le panier dans sa position. Programmer 30 min 110ºC v.1. Préchauffer le four à 200ºC. Dans un plat allant au four, déposer 1/3 des aubergines salées et poivrées, 1/3 du parmesan par-dessus,1/2 de la mozzarella en morceaux et 1/3 de la sauce tomate. Faire une nouvelle couche avec le reste d'ingrédients. Sur la dernière couche, mettre l'aubergine, la sauce tomate et le parmesan. Enfourner 15 minutes. Note : Ne pas mettre trop de sel car le parmesan est déjà salé.

oignons caramélisés

40 min
facile

650 g d'oignon coupé en quartiers
30 g de beurre
30 g d'huile et ½ cuillerée de sel
1 cuillerée de sucre

Installer les lames. Mettre l'oignon dans la carafe du mixeur et hacher 5 s v.5. Ajouter le beurre, l'huile et cuire 30 min 100ºC v.1.
Ajouter le sel et le sucre et programmer 5 min 100ºC v.1.



1 h

facile

4 pers.

aubergines farcies

ingrédients

300 g de viande hachée
2 aubergines
1gros oignon
1 carotte
2 gousses d'ail
50 g d'huile d'olive
1 cuillerée d'origan
150 g de tomates concassées
sel
poivre
béchamel (p 25)
parmesan râpé

préparation

Installer les lames. Découper les aubergines dans le sens de la longueur et retirer la pulpe. Placer les moitiés dans le panier pour le cuit-vapeur profond. Mettre dans la carafe du mixeur la pulpe d'aubergine, l'oignon, les gousses d'ail épluchées et la carotte. Hacher 10 s v.6. Incorporer l'huile et cuire 10 min 110ºC v.2. Ajouter la viande hachée, le sel et le poivre, l'origan et la tomate. Placer le panier du cuit-vapeur profond dans sa position et programmer 25 min 110ºC v.1. Retirer les aubergines du cuit-vapeur profond et farcir avec la viande, napper avec la béchamel, saupoudrer avec du parmesan râpé et gratiner.

légumi-neuses et riz

30 min

4 pers.

facile

falafel

ingrédients

225 g de pois chiches secs
75 g d'oignon
1 gousse d'ail
10 g de persil haché
10 g de coriandre fraîche hachée
1 cuillerée de tahini
1 cuillerée de cumin en poudre
1 cuillerée de coriandre sec et moulu
½ cuillerée de sel
une pincée de poivre
1 cuillerée de jus de citron
1 cuillerée de levure chimique

préparation

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients sauf la levure dans la carafe du mixeur et triturer 15 s v.6. Ajouter la levure chimique et programmer 20 s v.7. Laisser reposer 10 min et faire des boules que l'on aplatit légèrement. Frire dans un grand volume d'huile et essorer sur du papier absorbant.

ragoût de lentilles

45 min
4 pers.
facile

300 g de lentilles (qui n'aient pas besoin de trempage)
100 g de carottes épluchées et en rondelles
100 g de pommes de terre épluchées et en morceaux
100 g de poivron vert
100 g d'oignon en quartiers
125 g de chorizo en morceaux
une pincée de paprika doux
sel a volonté
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
850 g d'eau
40 g d'huile d'olive

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, les gousses d'ail, le poivron et l'oignon et hacher 10 s v.6. Installer la palette d'agitation, mettre le reste des ingrédients et programmer 40 min 100ºC v.1.

ragoût pois chiches et épinards

45 min
4 pers.
facile

500 g de pois chiches cuits
200 g d'épinards frais
100 g d'oignon
150 g de morue dessalée
600 g d'eau
1 cuillerée de farine
½ cuillerée de paprika doux
2 gousses d'ail épluchées
40 g d'huile, sel à volonté
2 œufs cuits

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, l'ail et l'huile et triturer 10 s v.6. Cuire 8 min 110ºC v.1. Ajouter la cuillerée de farine et programmer 1 min 110ºC v.1. Incorporer le paprika, 100 g d'eau et triturer 15 s v.3. Installer la palette d'agitation et mettre dans la carafe le reste d'eau et les épinards. Programmer 5 min 110ºC v.1. Incorporer les pois chiches et cuire 8 min 100ºC v.1. 3 min avant la fin, incorporer la morue par l'ouverture du couvercle. Servir avec des œufs découpés sur le dessus.

haricots et palourdes

30 min
4 pers.
facile

300 g de palourdes
500 g de haricots cuits
200 g d'oignon en quartiers
1 gousse d'ail
40 g d'huile d'olive
1 cuillerée de paprika doux
375 g de bouillon de poisson
1 feuille de laurier
1 cayenne (optionnel)
persil haché
sel

Installer les lames. Plonger les palourdes dans un bol avec de l'eau froide et du sel pour les faire dégorger. Rincer et essorer les palourdes. Mettre dans la carafe l'oignon et l'ail, programmer 5 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et programmer 8 min 110ºC v.1. Vers la fin, ajouter le paprika par l'ouverture. Incorporer 2 cuillerées de haricots et le bouillon de poisson et triturer 30 s v.7. Ajouter le laurier et la cayenne si on le désire et programmer 5 min 110ºC v.1. Installer la palette d'agitation, incorporer les haricots à la carafe et les palourdes dans le panier pour le cuit-vapeur profond. Placer ce dernier dans sa position et programmer 12 min 110ºC v.1. Passé ce temps, incorporer les palourdes dans la carafe, saler et laisser quelques minutes jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Servir dans un plat avec du persil haché sur le dessus.

hummus

5 min
6 pers.
très facile

400 g de pois chiches cuits
50 g de tahini (purée de sésame)
30 g de jus de citron et 1 gousse d'ail
½ cuillerée de sel et 50 g d'eau

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et triturer 30 s v.10. Racler les parois de la carafe avec la spatule et triturer à nouveau 30 s v.10.

bouillon de riz et artichauts

45 min
4 pers.
facile

300 g de riz rond
100 g de tomates concassées
100 g d'oignon en quartiers
75 g d'huile d'olive et 1 gousse d'ail
1 litre de bouillon et 5 artichauts
sel et quelques brins de safran

Installer les lames. Mettre les tomates, l'oignon et la gousse d'ail épluchée dans la carafe du mixeur et hacher 10 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule et hacher à nouveau 10 s v.7. Ajouter l'huile et programmer 5 min 120ºC v.1. Retirer les tiges et les feuilles extérieures des artichauts et découper en quartiers. Installer la palette d'agitation et ajouter le bouillon, les artichauts, sel a volonté et quelques brins de safran. Programmer 10 min 110ºC v.1. Ajouter le riz et programmer 13 min 100ºC v.1.

50 min

4 pers.

facile

riz aux fruits de mer

ingrédients

8 grosses crevettes
1 seiche
250 g de palourdes
½ cuillerée de paprika doux
375 g de riz
250 g de moules
1 oignon moyen
150 de tomates concassées
75 g d'huile
800 g de court-bouillon aux fruits de mer
1 gousse d'ail

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les oignons, la tomate et l'ail et triturer 10 s v.10. Retirer et réserver. Installer la palette d'agitation et ajouter à la carafe l'huile et la seiche en morceaux. Programmer 8 min 120ºC v.1. Incorporer l'oignon et les tomates et cuire 10 min 120ºC v.1. Quelques secondes avant la fin, ajouter le paprika par l'ouverture du bocal. Verser le court-bouillon, mettre les palourdes et les moules nettoyées dans le panier pour le cuit-vapeur profond et programmer 15 min 110ºC v.1. Retirer le panier pour le cuit-vapeur profond et ajouter le riz. Cuire 13 min 100ºC v.1. et à la dernière minute, ajouter les crevettes. Servir avec les palourdes et les moules.

riz noir à la seiche

1h 15m

4 pers.

facile

1 grande seiche (+ ou – 600 g)
(conserver l'encre et la rate)
100 g de tomates concassées
100 g d'oignon
2 gousses d'ail et sel
75 g d'huile d'olive
1 cuillerée de paprika doux
400 g de riz
1000 g de bouillon de poisson
2 artichauts sans feuilles et en quartiers

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, la tomate, les ails et triturer 10 s v.10. Retirer et réserver. Installer la palette d'agitation et mettre l'huile et la seiche en morceaux dans la carafe. Verser aussi un peu de l'encre de la seiche, sans excès pour éviter une coloration trop intense. Cuire 15 min 110ºC v.1. Ajouter l'oignon et la tomate réservée et programmer 10 min 100ºC v.1. Vers la fin, ajouter le paprika par l'ouverture. Ajouter le bouillon et le sel si nécessaire et programmer 15 min 100ºC v.1. Finalement, ajouter le riz et les artichauts et cuire 13 min 100ºC v.1.Goûter et ajouter plus de sel si nécessaire. Servir

riz à la cubaine

45 min

4 pers.

facile

Riz :
1 cuillerée d'huile d'olive
1 gousse d'ail épluchée
240 g de riz rond
1 cuillerée de sel
800 g d'eau
Bananes et sauce tomate :
2 bananes, 1cuillerée de sauce soja
1 cuillerée de caramel liquide
500 g de tomates concassées
50 g d'huile
1 cuillerée de sel
une pincée de sucre
4 œufs

Installer les lames. **Riz :** Mettre l'huile et l'ail dans la carafe du mixeur et cuire 2 min 120ºC v.1. Ajouter l'eau et le sel et introduire le panier pour la cuisson à la vapeur à l'intérieur. Cuire 20 min 100ºC v.3. Retirer et réserver. **Sauce tomate et bananes :** Vider l'eau de la carafe. Éplucher et couper les bananes en deux et placer chaque morceau sur un rectangle de papier film. Mélanger la sauce soja avec le caramel liquide et badigeonner les bananes. Refermer les rectangles de film en enroulant bien et placer dans le panier pour la cuisson à la vapeur. Mettre dans la carafe la tomate, l'huile, le sel et le sucre. Introduire le panier à vapeur avec les bananes et programmer 20 min 110ºC v.2. Servir le riz avec la tomate, la banane et un œuf au plat.

riz poulet champignons

1 h
4 pers.
facile

500 g de poulet en petits morceaux (sans os ni peau)
75 g d'huile d'olive
150 g de champignons
75 g de tomates concassées
2 gousses d'ail
75 g d'oignon
300 g de riz
1000 g de bouillon
½ cuillerée de paprika
sel

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, l'ail et la tomate et triturer 15 s v.8. Retirer et réserver. Installer la palette d'agitation, introduire l'huile et le poulet et programmer 15 min 100ºC v.1. Incorporer la tomate avec l'oignon réservé et cuire 5 min 110ºC v.1. Vers la fin de la cuisson, incorporer le paprika. Verser le bouillon et programmer 25 min 100ºC v.1. Ajouter le riz et les champignons et cuire 13 min 100ºC v.1.

riz à la morue

45 min
4 pers.
facile

150 g de tomates concassées
50 g de poivron rouge
50 g de poivron vert
75 g d'oignon en morceaux
1 gousse d'ail épluchée
75 g d'huile d'olive
225 g de riz
1000 g de bouillon de poisson ou court-bouillon
225 g de morue dessalée et émiettée
150 g de pommes de terre épluchées et en petits morceaux
quelques brins de safran, sel à volonté

Installer les lames. Mettre dans la carafe l'oignon, la tomate, les poivrons et les gousses d'ail. Triturer 10 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et cuire 10 min 110ºC v.1. Installer la palette d'agitation, ajouter le bouillon, les pommes de terre, le sel et les brins de safran. Cuire 10 min 100ºC v.1. Incorporer le riz et programmer 13 min 100ºC v.1. 4 minutes avant la fin, ajouter la morue émiettée.

pâtes

lasagne à la viande

50 min
6 pers.
moyen

650 g de viande hachée (veau et porc)
400 g de tomates concassées
2 carottes
50 g de poivron vert
50 g de poivron rouge
100 g d'oignon
18 plaques de lasagne précuites
béchamel (p 25)
fromage râpé
2 cuillerées d'huile
origan, sel, poivre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, les carottes et les poivrons. Hacher 15 s v.7. Ajouter l'huile et cuire 5 min 120ºC v.1. Incorporer la tomate et cuire 8 min 110ºC v.1. Ajouter la viande, le sel, le poivre, l'origan et programmer 18 min 100ºC v.1. Laisser refroidir complètement. Cuire les plaques de lasagne selon les instructions du fabricant. Assembler la lasagne en mettant une première couche de plaques de lasagne sur la base du plat allant au four puis une couche de viande et renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients. Finir avec des plaques de lasagne. Couvrir la lasagne de sauce béchamel, mettre le fromage râpé par-dessus et gratiner pendant 10-15 min jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

macaronis crème et champignons

20 min
4 pers.
facile

75 g d'oignon
1 gousse d'ail
40 g d'huile d'olive
100 g de lardons fumés et en morceaux
250 g de champignons en lamelles
200 g de crème fleurette
50 g de fromage gouda
300 g de macaroni
sel et poivre
fromage râpé

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, l'ail et l'huile et triturer 5 s v.5. Installer la palette d'agitation. Ajouter les lardons et les champignons et cuire 10 min 110ºC v.1. Incorporer la crème, le fromage, le sel et le poivre et programmer 5 min 100ºC v.1. Cuire les pâtes selon les instructions du fabricant et mélanger à la sauce crémeuse de champignons. Servir avec du fromage râpé.

cannellonis

1h 30m
+ repos
4-6 pers.
moyen

75 g d'huile
250 g de viande hachée de porc
250 g de viande hachée de poulet
250 g de viande hachée de veau
200 g d'oignon épluché et coupé en quartiers
1 gousse d'ail et 1 feuille de laurier
150 g de tomates concassées
25 g de cognac
1 cuillerée de farine
150 g de lait ou de bouillon
sel et poivre
20 plaques de cannelloni
béchamel (p 25)
fromage parmesan pour gratiner

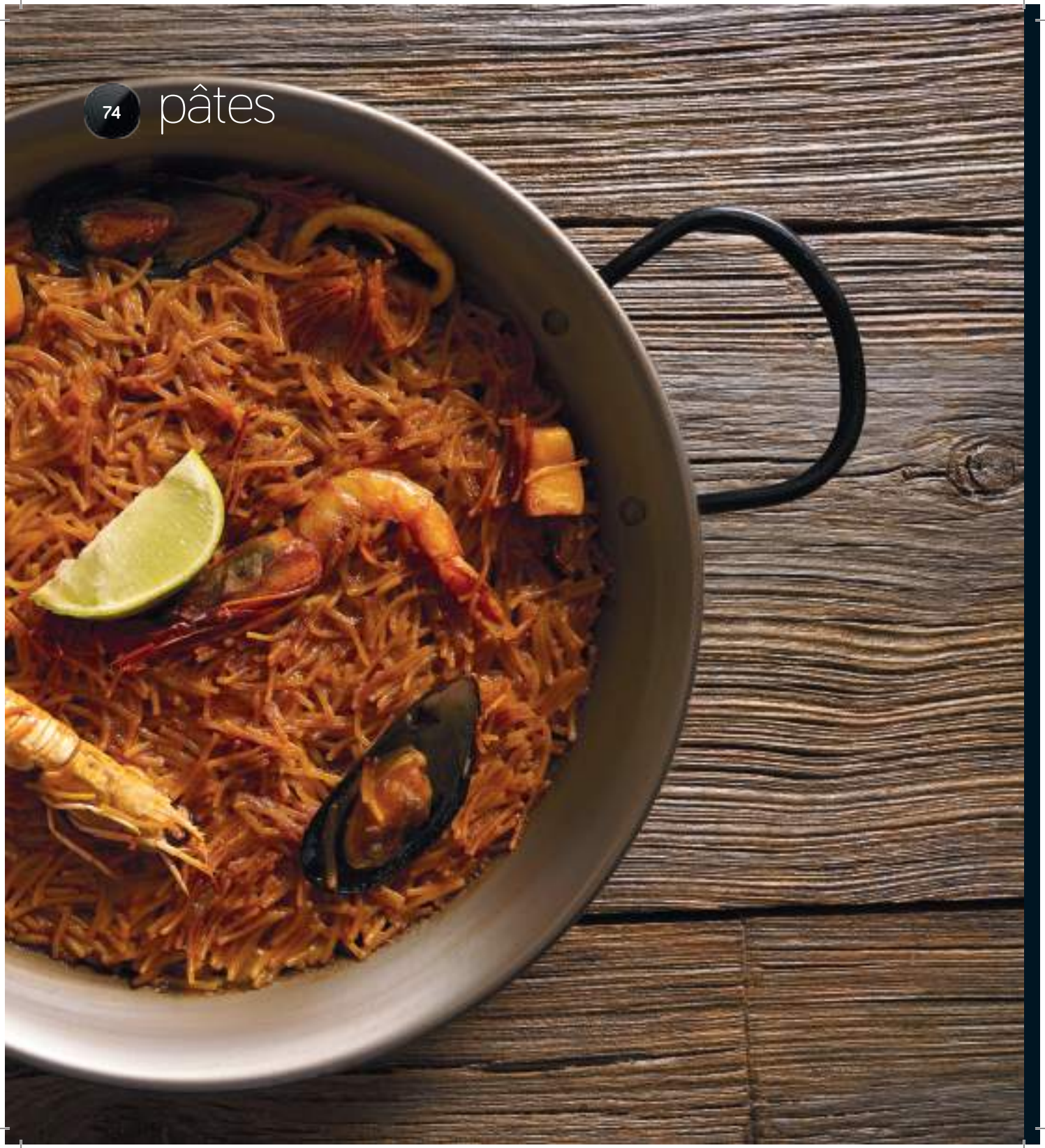
Installer les lames. Mettre l'huile, l'oignon et l'ail dans la carafe du mixeur et programmer 10 min 110ºC v.3. Incorporer la tomate et cuire 8 min110ºC v.2. Ajouter les viandes, le sel et le poivre, la feuille de laurier et le cognac. Programmer 28 min 100ºC v.2. Incorporer la farine et programmer 2 min 100ºC v.2. Retirer la feuille de laurier et triturer 15 s v.3. Verser le lait ou le bouillon et programmer 8 min 100ºC v.3. Verser le contenu dans un récipient et laisser refroidir. Cuire les cannellonis selon les indications du fabricant et remplir avec la viande. Placer dans un plat allant au four, couvrir avec la béchamel et le fromage râpé. Gratiner jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

pâtes carbonara

30 min
4 pers.
facile

100 g d'oignons
30 g de beurre
10 g d'huile
75 g de lardons
poivre et 1 cuillerée de sel
400 g de pâtes
350 g de crème fleurette
30 g de parmesan

Installer les lames. Mettre l'oignon, l'huile les lardons et le beurre dans la carafe et triturer 15 s v.5. Racler les parois de la carafe avec la spatule et cuire 8 min 110ºC v.3. Ajouter la crème, le sel et le poivre ainsi que le parmesan et programmer 8 min 100ºC v.3. Cuire les pâtes selon les indications du fabricant et mélanger à la sauce.



35 min

facile

4 pers.

fideuá aux palourdes et crevettes

ingrédients

50 g d'huile d'olive
50 g de poivron rouge
50 g de poivron vert
75 g d'oignon
1 gousse d'ail
sel et poivre à volonté
75 g de tomates concassées
600 g de court-bouillon aux fruits de mer
300 g de palourdes
8 crevettes
250 g de pâtes fines pour fideuá

préparation

Installer les lames. Plonger les palourdes dans un bol avec de l'eau froide et du sel pendant 30 minutes pour les faire dégorger. Introduire dans la carafe du mixeur l'oignon et les poivrons, l'ail, la tomate et l'huile. Triturer 30 s v.10 et cuire 10 min 110ºC v.1. Installer la palette d'agitation et introduire le court-bouillon, le sel et le poivre. Rincer les palourdes et mettre dans le panier pour le cuit-vapeur profond et celui-ci dans sa position 12 min 110ºC v.1. Vérifier que les palourdes soient ouvertes (si ce n'est pas le cas, laisser le cuit-vapeur installé) et retirer le panier pour le cuit-vapeur profond. Ajouter les pâtes et programmer le temps indiqué dans le paquet à 100ºC v.1. Incorporer les crevettes à la dernière minute.

macaronis avec du chorizo

25 min

3-4 pers.

pers.

100 g de chorizo en dés
50 g de jambon en dés
20 g d'huile d'olive
275 g de sauce tomate
300 g de macaronis
500 g d'eau
sel et poivre
1 cuillerée d'origan

Installer les lames. Mettre le chorizo et le jambon dans la carafe du mixeur et sélectionner le bouton « pulse » (2 s chacun) jusqu'à ce qu'ils soient hachés. Ajouter l'huile et cuire 3 min 120ºC v.1. Incorporer la tomate, le sel, le poivre, l'origan et l'eau. Programmer 7 min 120ºC v.1. Placer la palette d'agitation, ajouter les macaronis et programmer selon les indications du fabricant à 110ºC v.1.

mac and cheese

30 min

4 pers.

pers.

250 g de coquillettes
175 g de fromages cheddar et gouda
40 g de chapelure
10 g d'huile d'olive
40 g de beurre
25 g de farine
325 g de lait
475 g d'eau
1 cuillerée de moutarde de Dijon
1 cuillerée d'origan
sel et poivre
noix muscade

Installer les lames. Triturer les fromages 10 s v.5. Retirer et réserver. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, le beurre et la farine. Programmer 4 min 100ºC v.3. Ajouter le lait, l'eau, le sel et le poivre ainsi que la noix muscade. Mélanger 5 s v.8. Installer la palette d'agitation. Incorporer les coquillettes et programmer 15 min 100ºC v.1. Passé ce temps, ajouter la moutarde et 125 g de fromage râpé. Mélanger à la spatule afin que le fromage fonde. Verser dans un plat allant au four. Mélanger le reste du fromage avec la chapelure et l'origan et parsemer sur la superficie du plat. Gratiner quelques minutes à 200ºC jusqu'à ce que le plat soit bien doré.

spaghetti sauce cèpes crevettes et artichauts

40 min
4 pers.
facile

8 crevettes
75 g d'huile d'olive
2 gousses d'ail
4 artichauts découpés, sans feuilles et en quartiers
250 g de cèpes variés
sel et poivre
1 cayenne (optionnel)
300 g de spaghetti
parmesan râpé

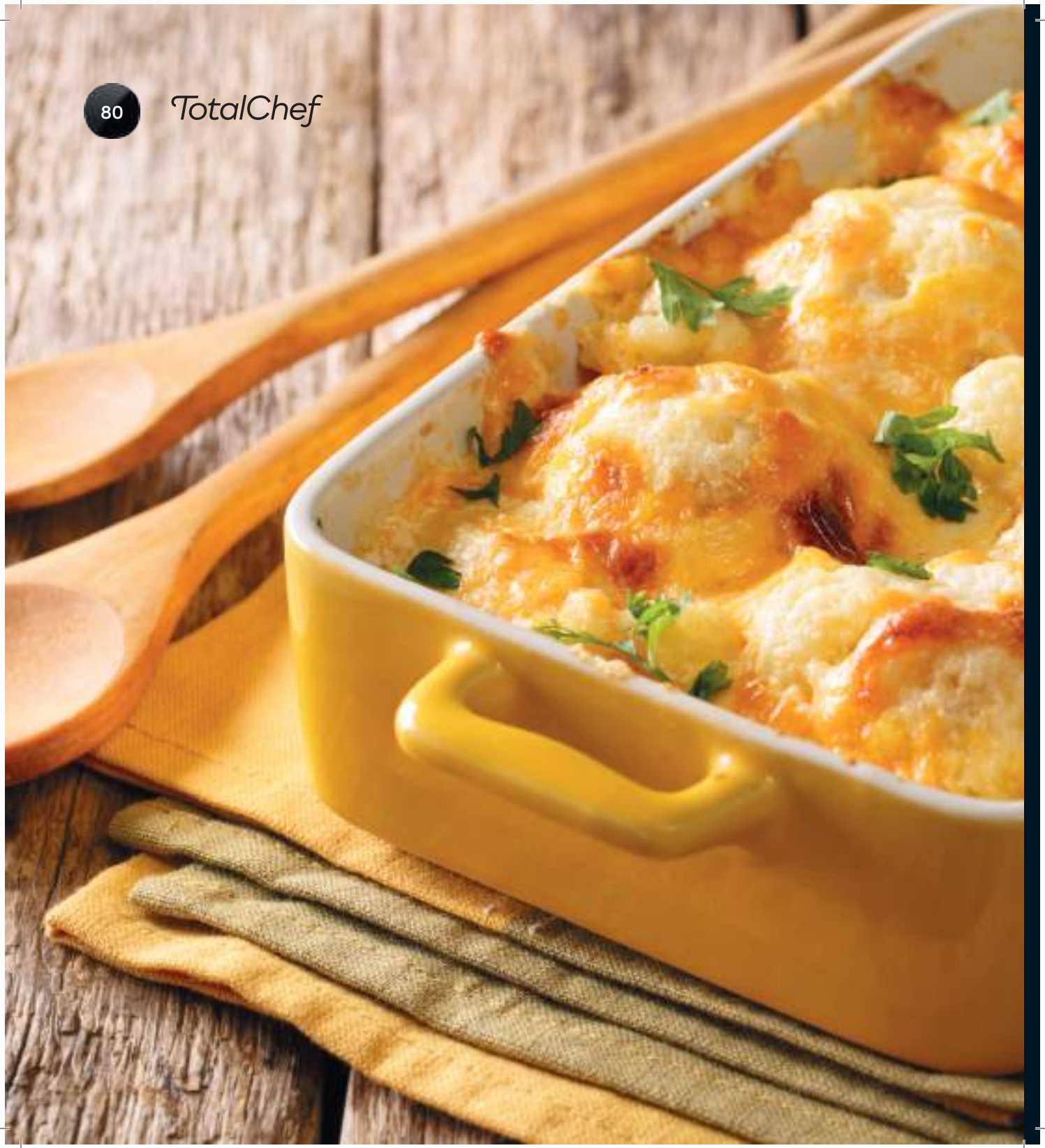
Installer les lames. Décortiquer les crevettes et réserver les corps et les têtes. Placer les têtes des crevettes dans la carafe du mixeur avec la moitié de l'huile et programmer 5 min 110ºC v.2. Filtrer et réserver. Mettre l'ail dans la carafe et hacher 5 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule et ajouter l'autre moitié d'huile et la cayenne. Programmer 4 min 110ºC v.2. Installer la palette d'agitation, ajouter les artichauts et programmer 10 min 110ºC v.1. Incorporer les cèpes en morceaux, ajouter le sel et le poivre et programmer 5 min 110ºC v.1. Verser l'huile réservée et les crevettes et programmer 4 min 100ºC v.1. Cuire les spaghettis selon les indications du fabricant et mélanger à la préparation. Saupoudrer de parmesan râpé.

fettucini au pesto d'asperges

20 min
4 pers.
facile

1 botte d'asperges vertes
50 g de pistaches émondées et sans sel
3 ou 4 feuilles de basilic
40 g de parmesan râpé
sel et poivre
350 g de fettucini

Installer les lames. Retirer les pieds des asperges et découper en laissant les pointes entières. Mettre dans la carafe du mixeur 250 g d'eau et programmer 5 min 100ºC v.2. Placer les asperges dans le panier pour la cuisson à la vapeur et introduire celui-ci dans la carafe. Programmer 7 min 100ºC v.2. Retirer le panier pour la cuisson à la vapeur et submerger les asperges dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Essorer. Mettre dans la carafe les asperges en réservant les pointes. Ajouter les pistaches, le basilic, le parmesan, le sel et le poivre. Triturer 30 s v.6 et racler les parois de la carafe avec la spatule et ajouter l'huile. Triturer à nouveau 30 s v.10. Cuire les fettucini et mélanger avec le pesto d'asperges et les pointes réservées.



œufs

oeufs farcis et gratinés

20 min

4 pers.

facile

6 œufs cuits (voir recette)
150 g de thon essoré
50 g de poivrons rôtis
250 g de sauce tomate
béchamel (p 25)
fromage râpé pour gratiner à volonté

Installer les lames. Écailler et couper les œufs en deux. Retirer le jaune. Mettre dans la carafe du mixeur les jaunes avec le thon, les poivrons et trois cuillerées de sauce tomate. Mélanger 5 s v.6. Remplir les blancs avec cette farce. Mettre dans un plat allant au four le reste de sauce tomate, et placer les œufs (avec la farce vers le haut). Couvrir avec la sauce béchamel et le fromage râpé. Gratiner dans le four jusqu'à ce que le plat soit bien doré.

omelette de pommes de terre

25 min

4 pers.

facile

150 g d'oignons
400 g de pommes de terre
75 g d'eau
100 g d'huile
sel
4 œufs

Installer les lames. Mettre les oignons dans la carafe du mixeur et hacher 8 s v.5. Ajouter l'huile et programmer 6 min 110ºC v.1. Installer le fouet et ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en fines rondelles, l'eau et le sel. Programmer 14 min 100ºC v.1. Verser dans le panier pour la cuisson à la vapeur pour essorer. Sans nettoyer la carafe, mettre les œufs et mixer 10s v.3. Mélanger aux pommes de terre et laisser prendre dans une poêle.

viande

chausson à la viande et aux légumes

1h 20m
4 pers.
facile

1 pâte pour chausson (p 34)
300 g de viande hachée de veau
75 g de poivron vert
100 g de poivron rouge
1 oignon épluché et coupé en quartiers
1 gousse d'ail, sel et poivre
40 g d'huile d'olive
100 g de sauce tomate

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, l'oignon, l'ail et les poivrons. Hacher 10 s v.7 et racler les parois avec la spatule. Programmer 10 min 100ºC v.1. Incorporer la viande hachée, le sel et le poivre et cuire 5 min 100ºC v.1. Ajouter la sauce tomate et programmer 10 min 100ºC v.1. Retirer et laisser refroidir. Préchauffer le four à 180 ºC. Diviser la pâte du chausson en deux. Étaler une des moitiés avec un rouleau à pâtisserie et lui donner une forme rectangulaire. Placer sur un plat avec du papier cuisson et verser la farce refroidie sur le dessus en laissant une marge de 2 cm. Étaler l'autre partie un peu plus petite que la pâte inférieure et couvrir la farce avec. Replier vers le haut la base du chausson en faisant une légère pression. Faire une croix au centre et badigeonner avec l'œuf battu. Enfourner 40 min jusqu'à ce que ce soit bien doré.

croquettes

35 min
+ repos
+/- 20u
moyen

200 g de poulet rôti (ou poulet cuit)
40 g d'huile d'olive
40 g de beurre
75 g d'oignons
70 g de farine
400 g de lait
sel et poivre
noix muscade
farine pour la panure
chapelure
1 œuf battu

Installer les lames. Mettre le poulet dans la carafe du mixeur et hacher 8 s v.3. Réserver. Verser dans la carafe l'huile, le beurre et l'oignon et cuire 4 min 110ºC v.3. Ajouter la farine et programmer 2 min 100ºC v.3. Incorporer le lait, le sel, le poivre, la noix muscade et mélanger 10 s v.6. Ajouter à la carafe deux cuillerées du poulet et programmer 10 min 110ºC v.3. Incorporer le reste du poulet et mélanger à la spatule. Retirer le mélange de la carafe et laisser refroidir la préparation complètement en filmant au contact. Une fois refroidi, façonner les croquettes et les passer par la farine, l'œuf et la chapelure. Frire dans un grand volume d'huile chaude.

50 min

facile

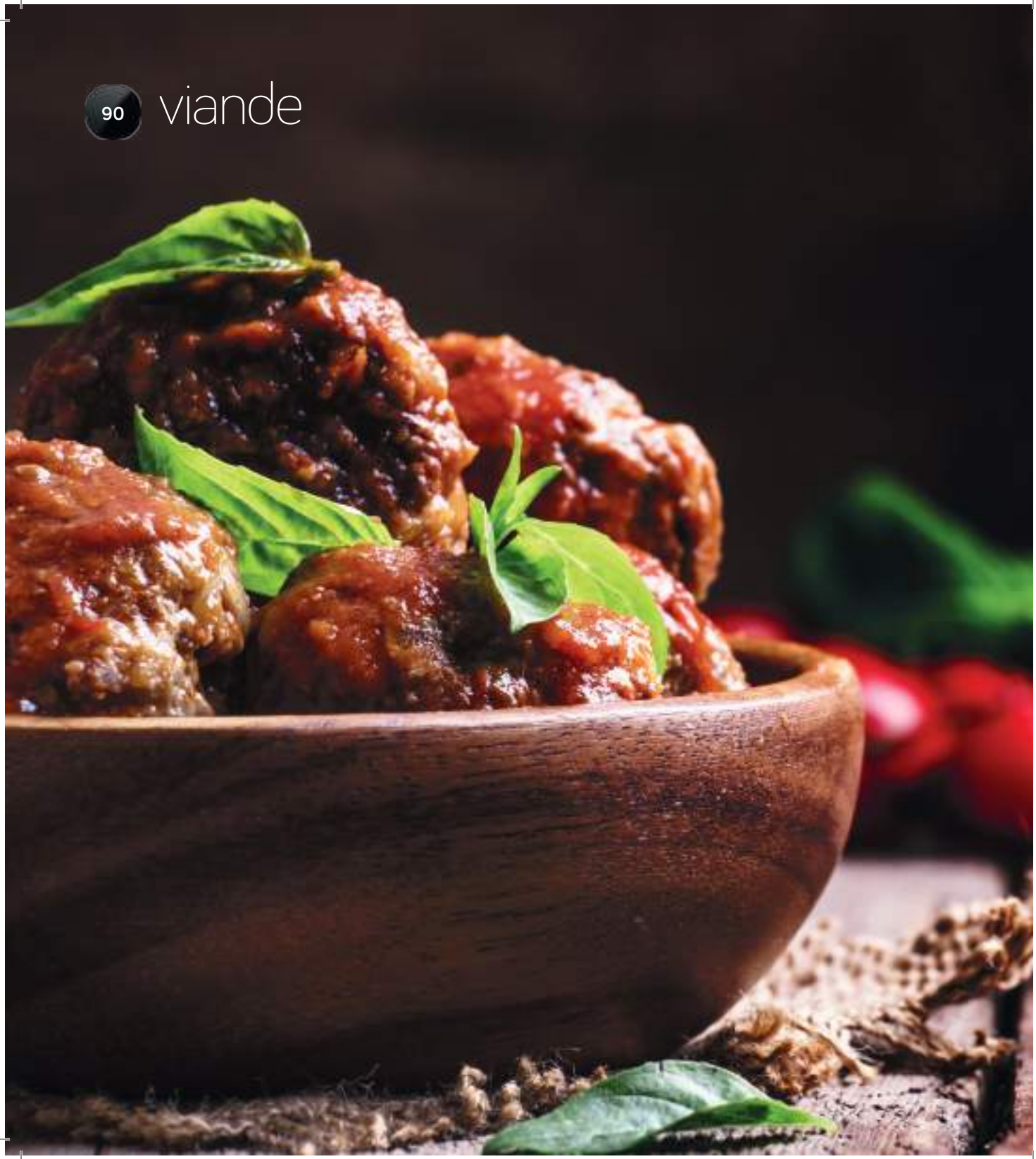
boudin de dinde, lard et pistaches

ingrédients

350 g de blanc de dinde en morceaux (ou de poulet)
100 g de lard fumé
40 g de pistaches émondés et sans sel
50 g de fromage crémeux
2 œufs
sel
poivre
origan

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les pistaches et hacher 5 s v.7. Retirer et réserver. Sans laver la carafe mettre le blanc de dinde, le lard, le sel, le poivre et l'origan. Triturer 15 s v.7. Ajouter les pistaches, le fromage crémeux et l'œuf. Mélanger 15 s v.5. Verser le mélange sur du papier film, le boudiner en fermant les extrémités et le placer dans le panier pour le cuit-vapeur profond. Mettre 1 litre d'eau dans la carafe, le panier pour le cuit-vapeur profond dans sa position et programmer 40 min 120ºC v.2. Laisser refroidir complètement et retirer le papier film.



poivrons piquillo farcis de viande

45 min

4 pers.

moyen

12 poivrons piquillo rôtis et entiers
fromage râpé pour gratiner
Farce : 350 g de viande hachée
50 g d'oignons
30 g d'huile d'olive
2 cuillerées de crème fleurette
1 cuillerée de farine, sel et poivre
Sauce : 3 poivrons piquillo rôtis
1 cuillerée d'huile d'olive
250 g de lait et 50 g de farine
sel et poivre et noix muscade

Installer les lames. Farce : Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon et l'huile et hacher 10 s v.6. Cuire 5 min 110ºC v.1. Ajouter la viande hachée, la farine, la crème et une pincée de sel et de poivre. Programmer 5 min 110ºC v.1. Remplir les poivrons avec la viande et placer dans un plat allant au four. Sauce : Mettre dans la carafe les poivrons et triturer 5 s v.3. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et cuire 3 min 110ºC v.1. Ajouter la farine et cuire 1 min 110ºC v.1. Incorporer le lait, une pincée de sel, le poivre et la noix muscade. Triturer 15 s v.7 et programmer 8 min 100ºC v.3. Verser la sauce sur les poivrons, saupoudrer de fromage râpé et gratiner jusqu'à ce que ce soit bien doré.

boulettes de viande sauce tomate

50 min

4 pers.

moyen

boulettes de viande :
400 g de viande hachée de veau
1 œuf et 2 cuillerées de lait
1 gousse d'ail finement haché
1 cuillerée de chapelure
sel, poivre et persil haché
sauce tomate :
½ oignon et 1 gousse d'ail, 20 g d'huile d'olive
400 g de tomates concassées
sel et poivre et ½ cuillerée d'origan

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur tous les ingrédients des boulettes sauf la viande. Mélanger 8 s v.3. Incorporer la viande et mélanger à nouveau 10 s v.2. Placer la viande dans un récipient et laisser reposer 15 min. Façonner les boulettes et placer dans le panier pour le cuit-vapeur profond légèrement engraissé. Sauce tomate : Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, l'ail et l'huile et hacher 10 s v.5. Cuire 3 min 120ºC v.1 Ajouter la tomate, le sel, le poivre et l'origan. Programmer 15 min 110ºC v.1. Mettre dans un plat les boulettes et arroser avec la sauce tomate.

poulet au curry

35 min

4 pers.

facile

1 gousse d'ail épluchée
1 oignon moyen
1 poivron vert
40 g d'huile d'olive
600 g de blanc de poulet sans peau et en morceaux
2 cuillerées de curry en poudre
200 g de lait de coco
2 cuillerées de sauce tomate
une poignée de cumin et sel à volonté

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les gousses d'ail, l'oignon en quartiers et le poivron vert. Hacher 5 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et cuire 8 min110ºC v.1. Installer la palette d'agitation et incorporer le poulet, le sel et le cumin. Programmer 10 min 110ºC v.1. Ajouter le curry et programmer 1 min 110ºC v.1. Finalement, ajouter le lait de coco et la sauce tomate et programmer 10 min 100ºC v.1. Note : Servir avec du riz basmati

escudella

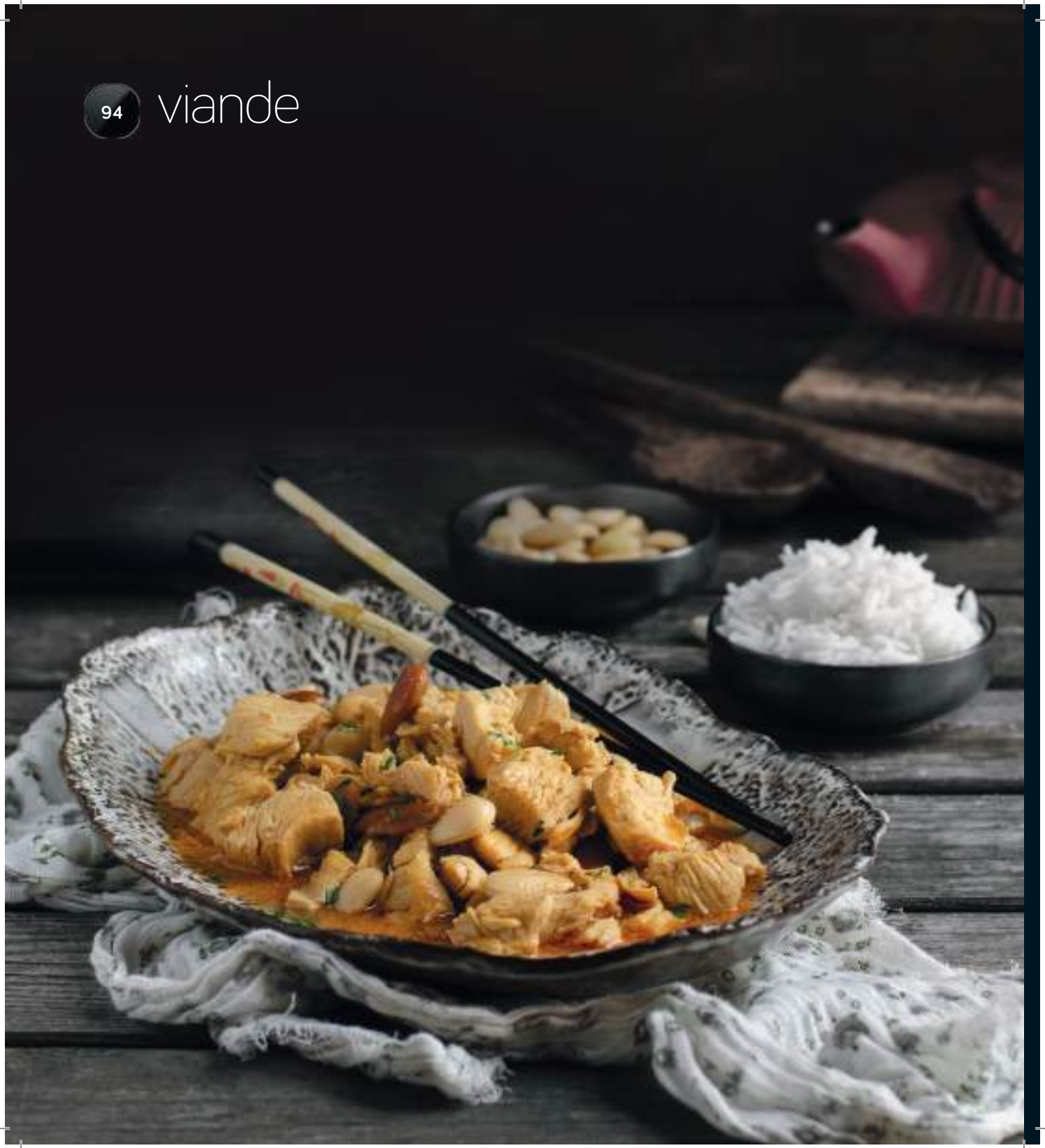
1 h

4-6 pers.

facile

bouillon :
30 g de navet, 1 carotte petite
50 g de poireau, 50 g de céleri
1,3 l d'eau, 1 cuisse de poulet coupée en deux et sans peau (ou un morceau de poule) et 1 carcasse coupée en 2
1 os blanc et 2 ailes de poulet
dans le panier du cuit-vapeur profond :
1 carotte épluchée et en rondelles
1 pomme de terre épluchée et découpée en morceaux
½ boudin blanc et ½ boudin noir
4 boulettes de viande enfarinées
300 g de pois chiches cuits
100 g de pâtes pour soupe

Installer les lames. Mettre les légumes dans la carafe du mixeur avec 300 g d'eau et triturer 20 s v.5. Placer dans le panier pour la cuisson à la vapeur la cuisse de poulet, la carcasse, les ailes et l'os blanc. Placer le panier pour la cuisson dans sa position et ajouter l'eau restante. Mettre dans le panier pour la cuisson à la vapeur profond la carotte et la pomme de terre et le placer dans sa position. Programmer 25 min 100ºC v.3. Dans le panier pour le cuit-vapeur peu profond mettre les pois chiches, les boudins et les boulettes de viande. Une fois passé le temps programmé, placer le plateau avec les viandes dans le panier pour le cuit-vapeur profond et programmer 25 min 110ºC v.3. Filtrer le bouillon et préparer la soupe. Mélanger avec le reste d'ingrédients du panier du cuit-vapeur profond et servir.



50 min

facile

poulet aux amandes

ingrédients

40 g d'huile d'olive
500 g de poulet sans os ni peau (cuisse ou blanc)
20 g de sauce soja
25 g d'amandes toastées et mondées
2 cuillerées de ketchup
2 ou 3 gouttes de tabasco
1 cuillerée de miel
1 cuillerée de maïzena dissoute dans 50 g d'eau
sel
poivre

préparation

Installer les lames. Mettre l'huile dans la carafe et réchauffer 3 min 100ºC v.1. Placer la palette d'agitation. Incorporer le poulet coupé en morceaux de taille moyenne et programmer 7 min 110ºC v.1. Ajouter le reste des ingrédients et programmer 8 min 100ºC v.1.

Accompagner avec du riz cuit (p 9)

Note : Attention à ne pas ajouter trop de sel car la sauce soja est déjà salée. Goûter avant d'en ajouter.

marmite de veau

1h 10m
4 pers.
facile

1 oignon moyen, 50 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail, sel et poivre
100 g de tomates concassées
1 cuillerée de farine et 30 g de cognac
500 g de viande coupée en morceaux
500 g de bouillon et 2 œufs cuits
500 g de pommes de terre épluchées et en morceaux

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur la tomate, l'oignon et l'ail et triturer 15 s v.8. Retirer et réserver. Saler et poivrer la viande et mélanger avec la farine. Placer la palette d'agitation et incorporer l'huile et la viande. Programmer 7 min 110ºC v.1. Ajouter l'oignon et la tomate réservée et cuire 7 min 110ºC v.1. Deux minutes avant la fin, incorporer le cognac. Verser le bouillon et programmer 25 min 100ºC v.1. Incorporer les pommes de terre et cuire 20 min 100ºC v.1. Verser la préparation dans un récipient et servir avec les œufs coupés en deux.

bœuf stroganov

20 min
4 pers.
facile

600 g de filets de bœuf
1 oignon
70 g d'huile et 15 g de moutarde de Dijon
250 g de champignons en morceaux
225 g de crème fleurette
25 g de cognac ou de vodka
sel à volonté et poivre

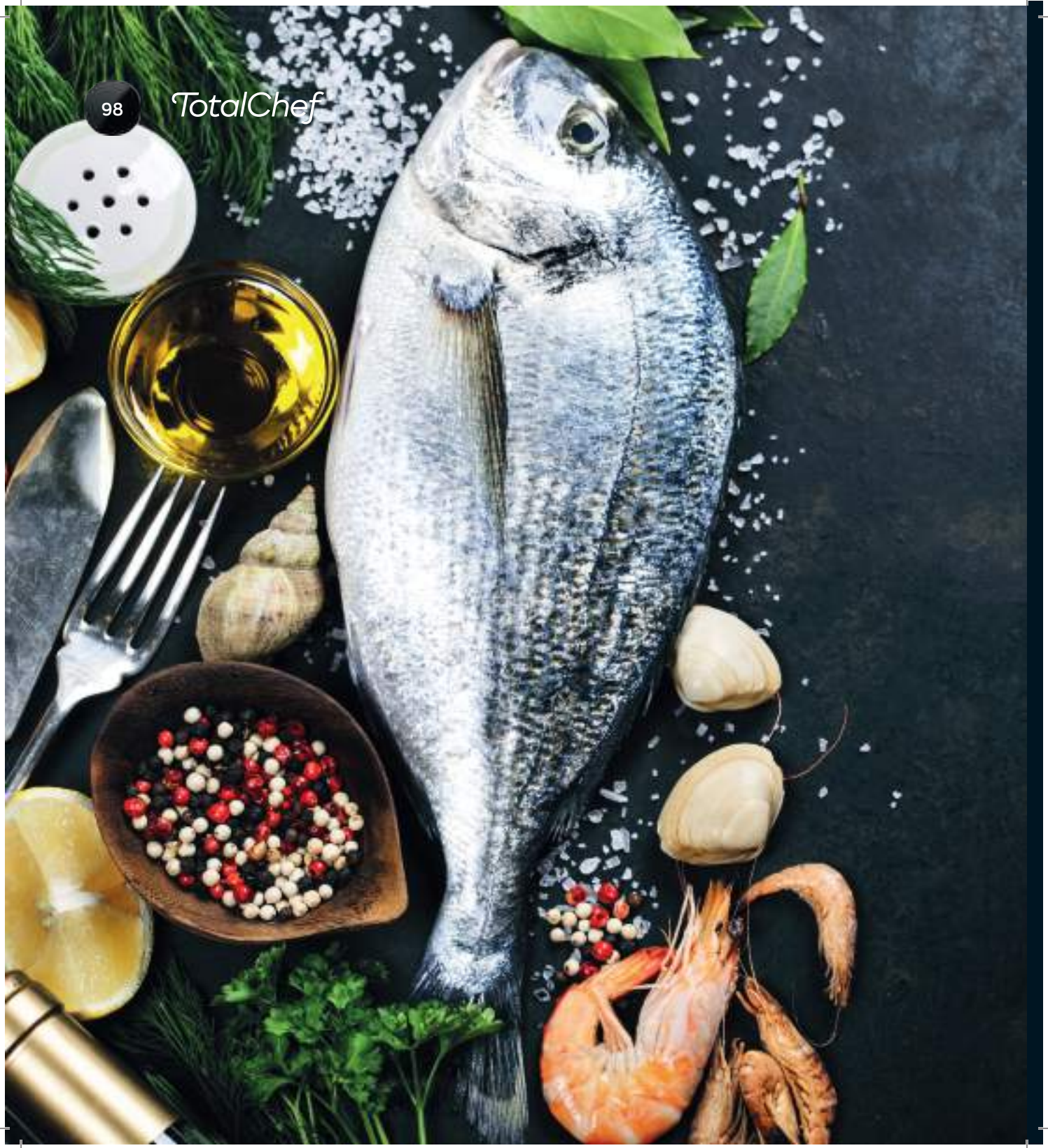
Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon épluché et hacher 10 s v.5. Ajouter l'huile et cuire 10 min 110ºC v.1. Essorer l'oignon avec le panier pour la cuisson à la vapeur et retirer l'excès de graisse. Remettre l'oignon essoré dans la carafe. Incorporer les champignons, la crème, la moutarde, le cognac, le sel et le poivre. Pour préparer la sauce programmer 6 min 100ºC v.2. Cuire les filets de bœuf dans une poêle avec un peu d'huile et verser la sauce par-dessus. Cuire quelques minutes et servir.

nuggets de poulet

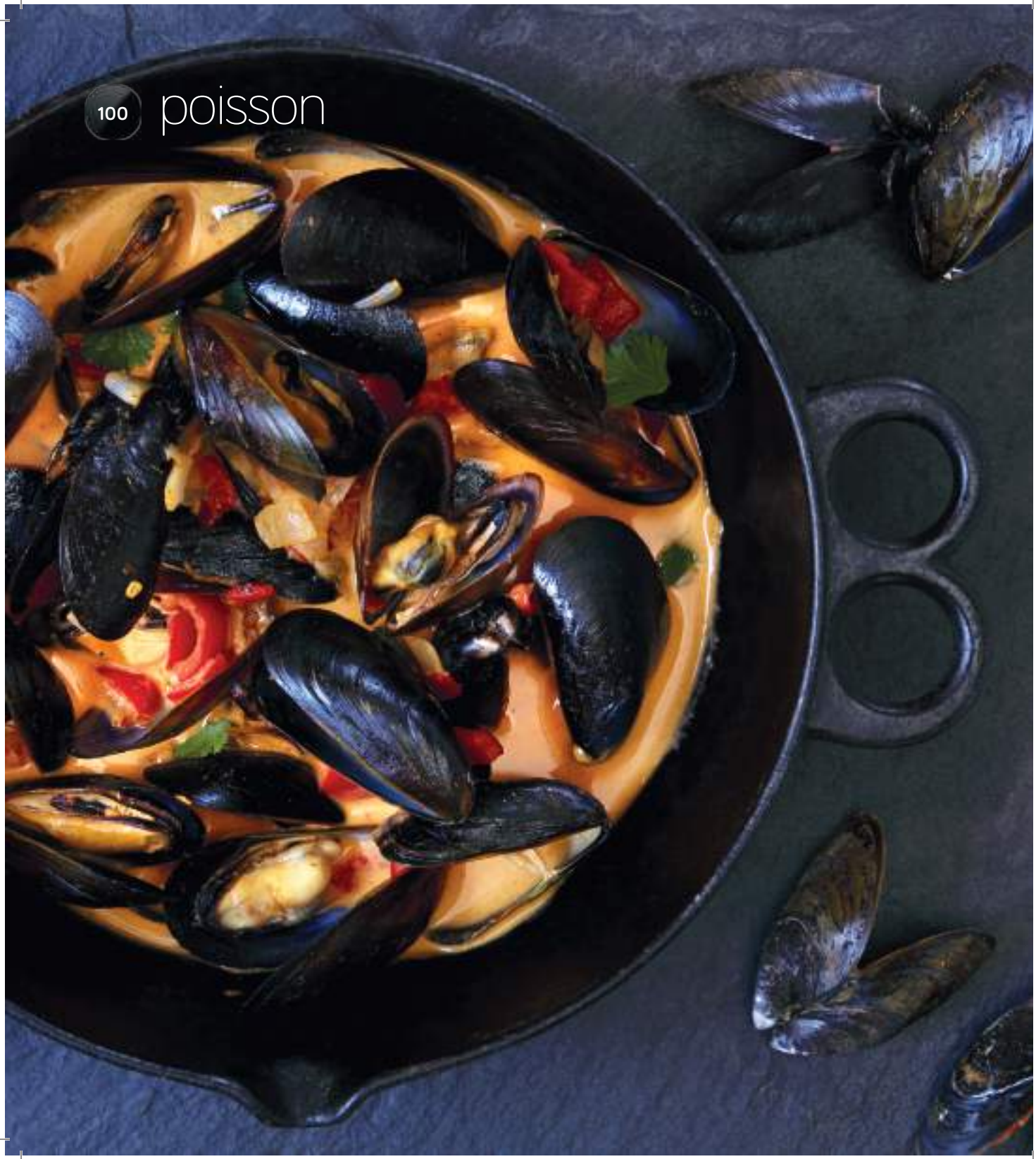
20 min
+ - 15u
facile

400 g de blanc de poulet en morceaux sans peau ni os
1 cuillerée de sel, poivre
50 g de lait et 50 g de fromage crémeux
½ cuillerée d'ail en poudre
50 g de pain sans croûte
Panure : œuf battu et chapelure

Installer les lames. Mettre le poulet dans la carafe et triturer 10 s v.7. Ajouter le reste d'ingrédients et triturer 10 s v.7. Laisser reposer une demie heure dans le frigo. Façonner des boules avec la pâte et aplatir légèrement. Passer par l'œuf battu puis par la chapelure et frire dans un grand volume d'huile.



poisson



palourdes sauce marinière

25 min
4 pers.
facile

500 g de palourdes
75 g d'oignon
1 cuillerée de farine
50 g d'huile d'olive et 2 gousses d'ail
75 g de vin blanc et 75 g d'eau
sel, poivre et persil haché

Installer les lames. Plonger les palourdes pendant une vingtaine de minutes dans un bol avec de l'eau froide et du sel pour les faire dégorger. Rincer et essorer les palourdes dans le panier pour la cuisson à la vapeur. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, l'oignon et l'ail. Programmer 7 min 110ºC v.3. Racler les parois de la carafe avec la spatule. Ajouter la farine et cuire 1 min 120ºC v.2. Incorporer le vin, l'eau, le sel et le poivre. Introduire le panier pour la cuisson à la vapeur avec les palourdes, saupoudrer avec un peu de persil haché et programmer 15 min 110ºC v.3.

moules sauce curry

30 min
4 pers.
facile

700 g de moules
200 g d'eau
1 gousse d'ail
5 g de gingembre frais et épluché
20 g de beurre et 200 g de lait de coco
1 cuillerée de curry en poudre
1 cuillerée de jus de citron et sel

Installer les lames. Mettre dans la carafe l'eau et placer le panier pour le cuit-vapeur profond avec les moules dans sa position. Programmer 15 min 110ºC v.2. Retirer et vider la carafe. Mettre la gousse d'ail et le gingembre et hacher 5 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule. Incorporer le beurre et cuire 5 min 95ºC v.1. Ajouter le lait de coco, le curry, le jus de citron et une pincée de sel. Programmer 5 min 90ºC v.2. Retirer les valves vides des moules et servir avec la sauce par-dessus.

bonite en escabèche

25 min
4-6 pers.
facile

75 g d'huile d'olive
350 g d'oignon en julienne
3 gousses d'ail avec leur peau
2 feuilles de laurier
1 carotte en rondelles
150 g de vinaigre et sel à volonté
1 cuillerée de poivre noir en grains
100 g de vin blanc et 100 g d'eau
500 g de bonite sans peau ni arêtes

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, la carotte, l'ail et l'huile. Programmer 7 min 100ºC v.1. Ajouter le laurier, le poivre, le vinaigre, le vin, l'eau et le sel. Introduire le panier pour la cuisson vapeur dans la carafe avec les filets de bonite à l'intérieur. Programmer 15 min 100ºC v.1. Mettre les filets dans un récipient et couvrir avec l'escabèche de la carafe. Laisser refroidir et réserver dans le frigo. Si on le laisse reposer dans le frigo pendant 24 h son goût sera plus prononcé.

brandade de morue

25 min
4 pers.
facile

250 g de morue dessalée et sans peau
100 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail, sel, poivre

Installer les lames. Mettre l'huile et l'ail dans la carafe du mixeur et programmer 5 min 110ºC v.3. Racler les parois de la carafe avec la spatule et laisser refroidir l'huile 15 min. Ajouter la morue, le sel et le poivre et triturer à v.6 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

colin sauce verte

55 min
4 pers.
facile

125 g d'oignon
2 gousses d'ail épluchées
50 g d'huile, sel à volonté et poivre
1 cuillerée de farine
100 g de vin blanc
150 g d'eau
2 cuillerées de persil haché
4 filets de colin
250 g de palourdes

Installer les lames. Plonger les palourdes dans un bol avec de l'eau froide et du sel pour les faire dégorger pendant une demie heure. Mettre dans la carafe du mixeur l'oignon, l'huile et l'ail et triturer 10 s v.7. Racler les parois de la carafe avec la spatule et cuire 6 min 110ºC v.1. Ajouter la farine et programmer 1 min 110ºC v.3. Incorporer l'eau, le vin, le sel et le persil. Mettre les palourdes dans le panier pour la cuisson à la vapeur et celui-ci à l'intérieur de la carafe. Programmer 5 min 110ºC v.1. Placer les filets de colin avec le sel et le poivre dans le panier pour le cuit-vapeur profond, en les plaçant côté peau vers le bas, et placer le panier dans sa position. Programmer 15 min 110ºC v.1. Servir le colin avec la sauce et les palourdes.

terrine de poisson

45 min
+ repos
6 pers.
medio

400 g de poissons variés (colin, saumon …) sans arêtes ni peau
85 g de thon en conserve
125 g de bâtonnets de surimi
5 œufs
350 g de crème fleurette
150 g de sauce tomate
sel à volonté et poivre

Installer les lames. Remplir la carafe avec un litre d'eau, mettre le poisson dans le panier pour le cuit-vapeur profond et celui-ci dans sa position. Programmer 16 min 120ºC v.1. Une fois cuit, retirer l'eau de la carafe et laisser refroidir le poisson 5 min. Introduire dans la carafe du mixeur tous les ingrédients (inclus le poisson cuit et refroidi) triturer 30 s v.6 et programmer 15 min 90ºC v.3. Engraisser un moule rectangulaire, couvrir avec du papier film et verser la préparation à l'intérieur. Laisser refroidir un minimum de 4 heures dans le frigo.

soupe au poisson

1 h
4-6 pers.
facile

400 g de poisson blanc (lotte, colin…)
200 g de palourdes
75 g de poivron rouge
150 g d'oignon
150 g de tomates concassées
70 g d'huile
50 g de riz
1000 g de court-bouillon (p 15), sel et poivre
8 crevettes
2 cuillerées de liqueur d'anis (optionnel)
1 gousse d'ail

Installer les lames. Plonger les palourdes dans un bol avec de l'eau froide et du sel pour les faire dégorger pendant une demie heure. Éplucher les crevettes *. Mettre dans la carafe du mixeur l'huile, le poivron, l'oignon, la tomate et l'ail. Triturer 30 s v.10. Racler les parois de la carafe avec la spatule et cuire 8 min 110ºC v.1. Placer les palourdes dans le panier pour le cuit-vapeur profond et le poisson en morceaux, sans peau ni arêtes, dans le plateau. Incorporer à la carafe le court-bouillon, le sel et le poivre et placer le panier pour le cuit-vapeur profond dans sa position. Programmer 20 min 120ºC v.3. Retirer le panier du cuit-vapeur profond, installer la palette d'agitation et ajouter le riz à la carafe. Cuire 13 min 100ºC v.1. A la dernière minute, ajouter les crevettes épluchées par l'ouverture ainsi que la liqueur d'anis. Verser la soupe dans un récipient et ajouter les palourdes et le poisson.
*Note : Utiliser les têtes des crevettes pour le court-bouillon

morue à la crème

50 min
4 pers.
facile

275 g de morue dessalée et émiettée
550 g de pommes de terre épluchées
75 g d'huile
sel
chapelure à volonté
175 g d'oignon en julienne
100 g de crème fleurette
75 g d'eau, beurre en morceaux
400 / 500 g de béchamel (p 25)
6 olives noires

Installer la palette d'agitation. Introduire l'huile dans la carafe du mixeur et programmer 4 min 110ºC v.1. Ajouter l'oignon et programmer à nouveau 4 min 110ºC v.1. Ajouter les pommes de terre, l'eau, la crème et le sel et programmer 14 min 110ºC v.1. Finalement, ajouter la morue émiettée et programmer 2 min v.1. Verser le contenu de la carafe du mixeur dans un plat allant au four, couvrir avec la sauce béchamel et mélanger l'ensemble. Saupoudrer avec la chapelure, quelques dés de beurre et les olives noires coupées. Enfourner 15 min à 200ºC.

15 min

4 pers.

facile

hamburgers au saumon

ingrédients

400 g de saumon frais sans la peau
50 g de chapelure
25 g d'échalotes
quelques feuilles de persil
1 cuillerée de moutarde de Dijon
sel
poivre

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur la chapelure, le persil, l'échalote, la moutarde, une pincée de sel et de poivre. Programmer 10 s v.6. Ajouter le saumon en morceaux et programmer 10 s de plus v.6. Retirer, faire les hamburgers et cuire sur la poêle.

saumon en papillote avec petits légumes

30 min
4 pers.
facile

4 filets de saumon
2 grandes carottes ou 4 petites
1 oignon
12 tomates cerise
120 g de courgette
4 cuillerées d'huile
750 g d'eau, sel et poivre

Installer les lames. Placer chaque filet de saumon (côté peau vers le bas) sur du papier aluminium engraissé. Mettre dans la carafe du mixeur les légumes, sauf les tomates cerises, et hacher 5 s v.6. Découper les tomates cerises et les déposer sur les filets. Ajouter le sel, le poivre et une cuillerée d'huile d'olive sur chaque filet. Refermer le paquet sans trop le serrer pour que la vapeur puise cuire le poisson. Placer les paquets dans le panier du cuit-vapeur profond, deux en bas et deux sur le plateau. Mettre l'eau dans la carafe et le panier pour le cuit-vapeur profond dans sa position. Programmer 20 min v.2. 120ºC. Ouvrir les paquets et servir.

daurade en croûte de sel

40 min
2 pers.
facile

1 daurade entière de 500 / 600 g (sans nettoyer et adaptée à la taille du panier pour le cuit-vapeur profond)
1,5 k de gros sel et 750 g d'eau

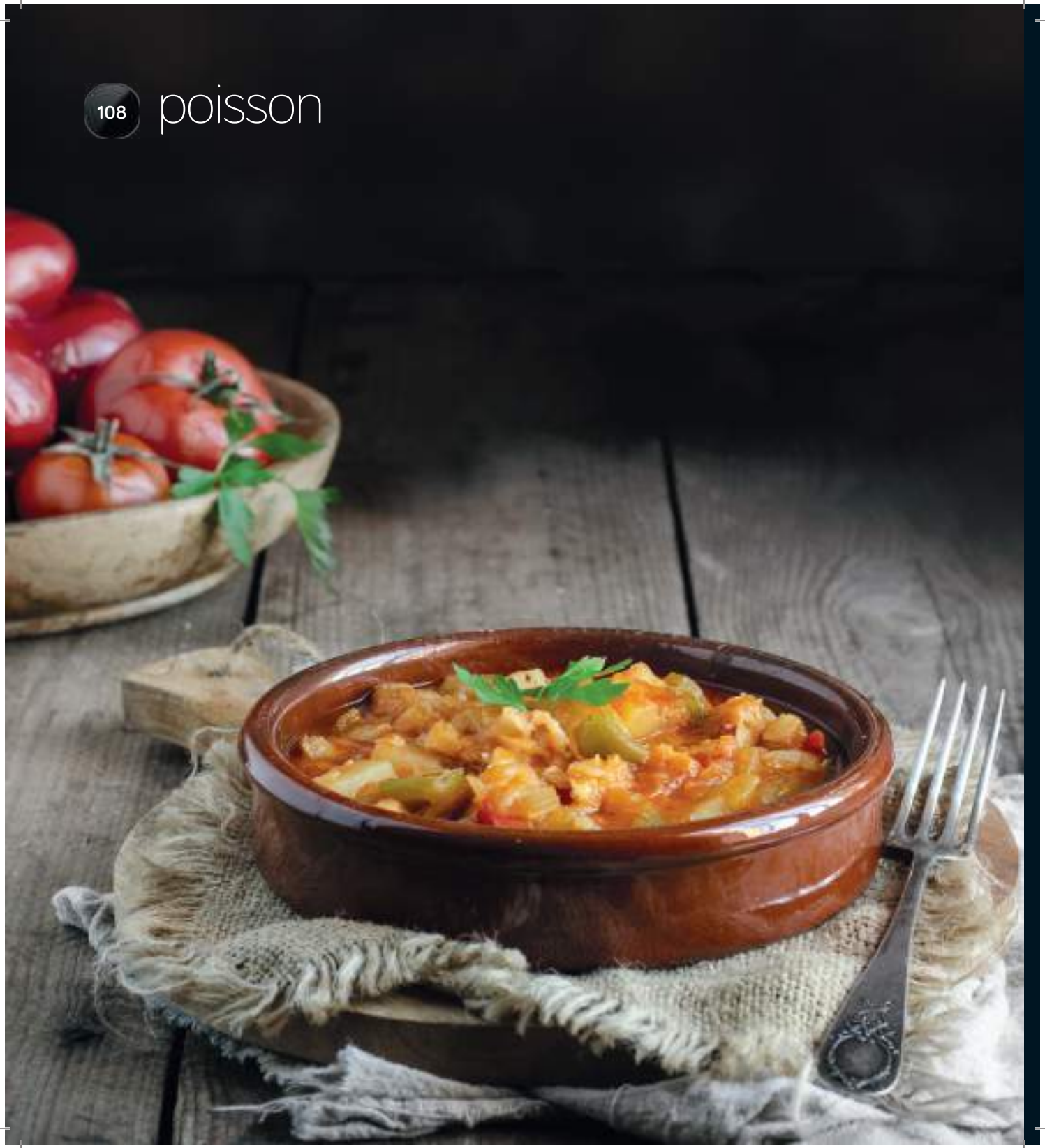
Installer les lames. Couvrir le fond du panier pour le cuit-vapeur profond avec une couche de gros sel. Laver et bien sécher la daurade et placer sur la couche de sel. Ajouter le reste du sel en prenant soin de bien couvrir la daurade et de sceller l'ensemble. Mettre l'eau dans la carafe et programmer 8 min 120ºC v.2 afin de chauffer l'eau. Placer le panier pour le cuit-vapeur profond dans sa position et programmer 25 min 120ºC v.2. Attendre quelques minutes pour que la température baisse avant d'ouvrir. Ouvrir le panier pour le cuit-vapeur profond, casser la croûte de sel et retirer la daurade avec soin. Retirer la peau et les arêtes et découper quatre filets. Servir avec de l'huile d'olive et quelques gouttes de citron.

pâté aux sardines

5 min
très facile

240 g de sardines en conserve
7 petits fromages individuels

Installer les lames. Mettre les deux ingrédients dans la carafe et triturer 35 s v.6. Servir sur des toasts ou avec des gressins.



35 min

4 pers.

facile

morue ajoarriero

ingrédients

300 g de miettes de morue dessalée
275 g de petites pommes de terre
épluchées et en morceaux
2 gousses d'ail
150 g d'oignon
25 g d'huile
100 g de poivron vert coupé en julienne
75 g de poivron rouge rôti
225 g de sauce tomate
75 g d'eau
½ cuillerée de paprika
une pincée de cayenne en poudre
sel
poivre

préparation

Installer les lames. Mettre dans la carafe l'oignon et l'ail et hacher 5 s v.6. Racler les parois de la carafe avec la spatule, ajouter l'huile et cuire 8 min 110ºC v.1. Installer la palette d'agitation et ajouter à la carafe le poivron vert et le rouge rôti. Programmer 5 min 110ºC v.1. Incorporer la pomme de terre en morceaux, la sauce tomate, le paprika et la cayenne. Programmer 12 min 100ºC v.1. Finalement, ajouter la morue, l'eau, le sel (à volonté) et le poivre. Programmer 8 min 100ºC v.1. Suggestion : Accompagner d'un œuf poché.

desserts

25 min

+ repos

6 pers.

facile

tiramisu

ingrédients

500 g de mascarpone
2 œufs
125 g de sucre
300 g de biscuits à la cuillère
300 g de café
30 g de cacao en poudre
30 g de liqueur Amaretto (optionnel)

préparation

Installer le fouet et mettre les œufs et le sucre dans la carafe du mixeur. Programmer 5 min v.3. Retirer le fouet, mettre le mascarpone et programmer 2 min v.3. Réserver dans un bol. Mélanger le café avec l'Amaretto, si on l'utilise, et mouiller les biscuits avec cette préparation. Mettre dans un moule ou plat rectangulaire une première couche de biscuits imbibés et couvrir avec la moitié de la crème au mascarpone en prenant soin de bien l'étaler. Mettre une nouvelle couche de biscuits imbibés et couvrir avec le reste de crème. Couvrir avec du papier film transparent et laisser reposer dans le frigo pendant 3 ou 4 heures. Passé ce temps, saupoudrer avec le cacao en poudre.

quatre-quarts chocolat et noix

50 min
6-8 pers.
facile

3 œufs, 75 de noix concassées
75 g de chocolat
120 g de beurre pommade
175 g de sucre, 120 g de farine
10 g de levure

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC et engraisser un moule de 20 cm. Mettre le chocolat dans la carafe et hacher 20 s v.10. Ajouter le beurre et mélanger 1 min v.3. Incorporer le sucre et les œufs et programmer 3 min v.3. Ajouter la farine et la levure et mélanger 20 s v.3. Ajouter les noix et mélanger avec la spatule. Verser dans le moule et enfourner pour 35 / 40 min. Refroidir sur une grille.

moelleux au citron

1 h
6-8 pers.
facile

200 g de sucre
zeste d'un demi citron
1 yaourt au citron
100 g d'huile, 3 œufs
16 g de levure (1 sachet)
pincée de sel
200 g de farine

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC. Mettre le sucre et pulvériser 30 s v.10. Ajouter le zeste de citron et pulvériser à nouveau 30 s v.10. Incorporer à la carafe les œufs et programmer 2 min 40ºC v.3. Incorporer le yaourt et l'huile et mélanger 2 min v.3. Finalement, ajouter la levure, la farine et le sel et mélanger 10 min v.3. Verser la préparation dans un moule de 20 cm préalablement engraissé et enfourner 40 min. Retirer du four, laisser reposer 5 min, démouler et laisser refroidir sur une grille.
Note : Si le moule est de 22 cm, réduire le temps dans le four.

brownie

30 min
8-10 pers.
facile

2 œufs, 1 jaune
70 g de noix et 110 g de beurre
150 g de chocolat et 150 g de sucre
1 cuillerée de levure chimique
50 g de farine et une pincée de sel
1 cuillerée de cacao
1 cuillerée de vanille

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC. Hacher les noix 10 s v.5 et réserver. Hacher le chocolat 15 s et réserver. Installer le fouet et mettre dans la carafe les œufs, le jaune et le sucre. Programmer 5 min 40ºC v.3. Ajouter le beurre et le chocolat et mélanger 10 s v.3. Incorporer la farine, la levure et le sel et mélanger à nouveau 10 s v.3. Retirer le fouet, ajouter les noix et mélanger avec la spatule. Verser le mélange dans un moule rectangulaire préalablement engraissé et enfariné et enfourner 20 min. Retirer et laisser refroidir.

génoise

40 min
6-8 pers.
facile

5 œufs
150 g de sucre
120 g de farine
pincée de sel
½ cuillerée d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 180ºC. Installer le fouet et mettre le sucre, les œufs et la vanille. Programmer 6 min 40ºC v.3. Programmer à nouveau 7 min v.3. sans température. Ajouter la farine, le sel et mélanger 8 s v.3. Verser dans un moule de 22 cm préalablement engraissé et enfourner 25 min.
Pour un rouleau de génoise : verser la pâte sur une plaque à génoise de 30x40 et enfourner 10 min.

tarte de santiago

45 min
6 pers.
facile

250 g d'amandes en poudre
225 g de sucre
5 œufs
zeste d'un demi citron
1 cuillerée de cognac ou d'eau de vie

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC. Mettre dans la carafe le sucre et pulvériser 30 s v.10. Ajouter le zeste du citron et pulvériser à nouveau 10 s v.10. Incorporer les œufs et le cognac et mélanger 20 s v.3. Ajouter les amandes en poudre et mélanger 15 s v.3. Verser le mélange dans un moule de 22 cm chemisé avec du papier cuisson et enfourner 35 min.

tarte aux pommes

1h 25m
8-10 pers.
moyen

4 œufs
150 g de sucre
écorce d'un demi citron
150 g de lait
150 g d'huile de tournesol
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 pommes
4 cuillerées de confiture d'abricot
1 cuillerée de jus de citron

Préchauffer le four à 180ºC et engraisser un moule de 24 cm. Éplucher et couper 2 pommes et réserver. Éplucher et couper en lamelles les deux pommes restantes. Installer le fouet. Mettre les œufs et le sucre dans la carafe et programmer 5 min v.3. Incorporer l'huile et le lait et mélanger 10 s v.3. Ajouter la levure, la farine et l'écorce de citron. Mélanger 10 s v.3. Incorporer les morceaux de pomme et remuer avec la spatule. Verser dans le moule, et mettre la pomme en lamelles sur les dessus. Enfourner 50-55 min. Laisser reposer quelques minutes dans le moule, démouler et refroidir sur la grille. Réchauffer la confiture avec le jus de citron et badigeonner toute la superficie de la tarte froide. Note : si la superficie se dore trop vite avant la fin de la cuisson, couvrir avec une feuille de papier aluminium.

tarte aux trois chocolats

1 h
+ repos
8-10 pers.

200 g de petits gâteaux
80 g de beurre
150 g de chocolat noir
150 g de chocolat au lait
150 g de chocolat blanc
600 g de crème fleurette
750 g de lait
3 sachets de gélatine

Installer les lames. Couvrir la base d'un moule à manqué de 22 cm avec du papier cuisson. Mettre dans la carafe du mixeur les petits gâteaux et triturer 1 min v.10. Mélanger les petits gâteaux avec le beurre fondu et couvrir la base du moule uniformément. Refroidir dans le frigo pendant 15 min. Mettre dans la carafe propre le chocolat blanc, 200 g de crème fleurette, 1 sachet de gélatine dissoute et 250 g de lait. Programmer 8 min 90ºC v.3. Verser dans le moule sur la base des petits gâteaux et laisser dans le frigo jusqu'à ce que le mélange durcisse. Mettre dans la carafe le chocolat au lait, 200 g de crème, 1 sachet de gélatine dissoute et 250 g de lait. Programmer 8 min 90ºC v.3. Rayer la superficie de la couche de chocolat blanc avec une fourchette pour bien figer la couche suivante. Verser doucement le mélange de chocolat au lait en s'aidant avec le dos d'une cuillère au moment de verser. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange durcisse. Répéter l'opération avec le chocolat noir en rayant la superficie de la couche précédente. Verser le mélange sur la couche de chocolat au lait et laisser refroidir jusqu'à durcissement.

carrot cake

45 min
8-10 pers.
moyen

2 œufs
200 g de carottes épluchées
200 g de sucre
½ cuillerée de gingembre en poudre
½ cuillerée de sel
150 g d'huile de tournesol
200 g de farine
3 cuillerées de levure (1 sachet)
1 cuillerée de cannelle
pincée de noix muscade

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC. Mettre la carotte dans la carafe et hacher 10 s v.8. Retirer et réserver. Nettoyer la carafe. Installer le fouet et mettre les œufs avec le sucre. Programmer 5 min v.3. Incorporer l'huile et la carotte et mélanger 10 s v.3. Retirer le fouet. Ajouter la farine, les épices, le sel et la levure et mélanger 10 s v.3. Verser le mélange dans un moule de 20 cm préalablement engraissé et enfourner 30–35 minutes. Laisser 5 min, démouler et refroidir sur une grille.

madeleines

50 min
12 u
moyen

2 œufs, 175 g de farine
150 g de sucre, 125 g d'huile de tournesol
pincée de sel et 16 g de levure chimique
zeste d'un demi citron
sucre pour saupoudrer

Préchauffer le four à 220ºC. Installer le fouet dans les lames et verser dans la carafe du mixeur les œufs et le sucre. Programmer 5 min 35ºC v.3. Programmer 5 min v.3 sans température. Ajouter la farine, le sel, le zeste de citron, la levure et mélanger 20 s v.2. Mettre 1 min en v.2 et ajouter l'huile par l'ouverture petit à petit. Remuer avec la spatule. Repartir dans les moules et laisser reposer 20 min dans le frigo. Baisser la température du four à 200ºC, saupoudrer de sucre et enfourner 15–18 min.

pudding de calatrava

1h 10m
6-8 pers.
fácil

500 g de lait
5 œufs
200 g de gâteau, pain, madeleines, …
125 g de sucre
caramel liquide
écorce d'un demi citron

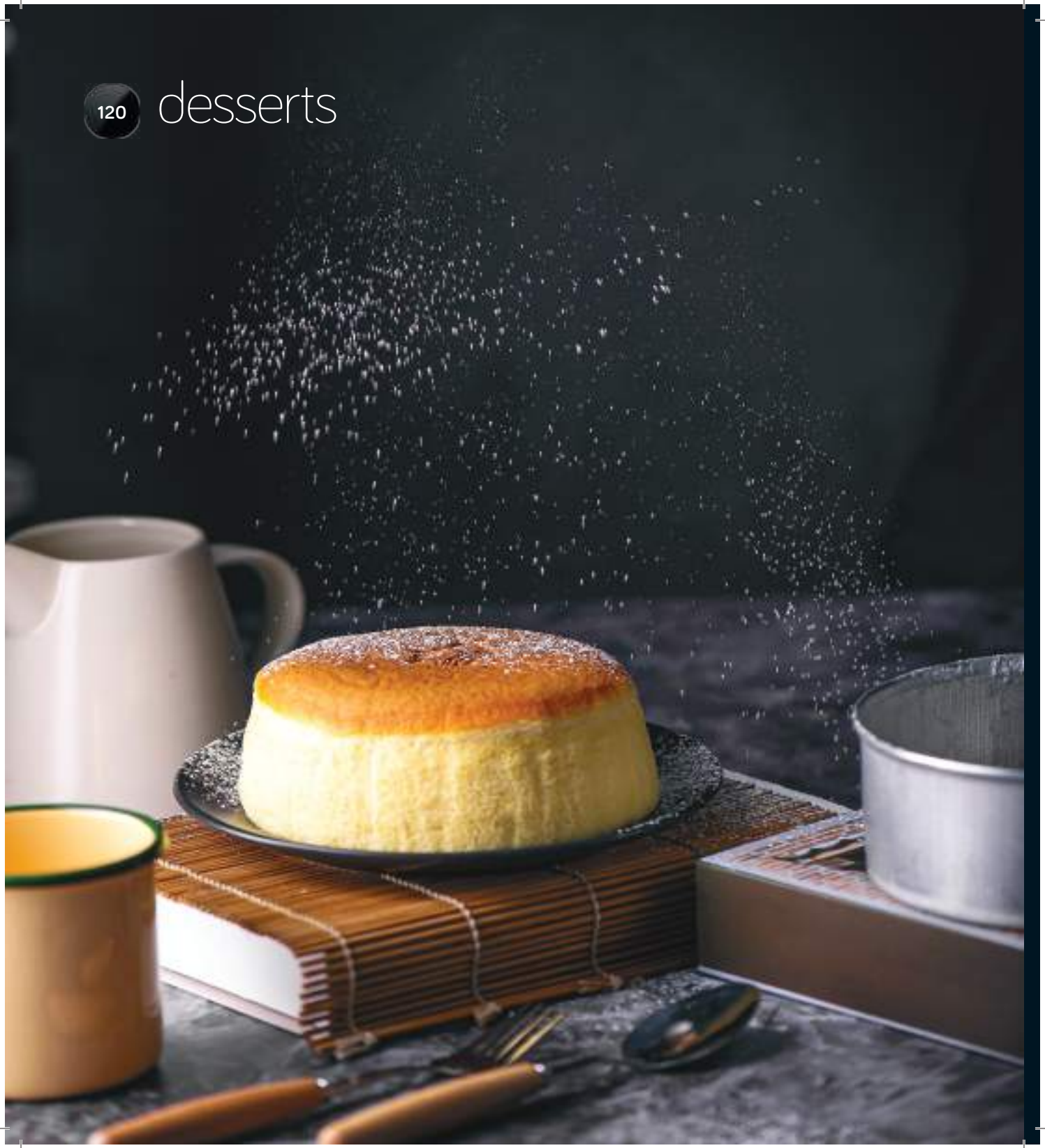
Installer les lames. Mettre le sucre et l'écorce de citron dans la carafe du mixeur et pulvériser 30 s v.10. Incorporer le lait et programmer 3 min 40ºC v.3 afin de dissoudre le sucre. Ajouter les œufs et mélanger 15 s v.3. Mettre le caramel dans le fond du moule et distribuer le gâteau en morceaux. Ajouter le mélange de lait et œufs, couvrir avec du papier aluminium et mettre dans le panier du cuit-vapeur profond. Verser dans la carafe 850 ml d'eau, placer le panier du cuit-vapeur profond dans sa position et programmer 60 min 120ºC v.2. Note : Le pudding peut aussi se cuire dans le four au bain-marie.

crêpes

20 min
10-12 u
moyen

250 g de farine
500 g de lait
2 œufs
1 cuillerée d'huile
1 pincée de sel
beurre

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et programmer 20 s v.5. Engraisser légèrement une poêle de 22 cm avec un peu de beurre et chauffer à feu moyen. Verser une petite louche de pâte et repartir sur toute la superficie de la poêle. Cuire 2 minutes, retourner et laisser 1 minute de plus. Répéter avec toute la pâte.



1h 30m

6 pers.

moyen

tarte au fromage japonaise

ingrédients

5 œufs (jaunes et blancs séparés)
125 g de sucre
50 g de beurre
275 g de fromage frais crémeux
90 g de lait
1 cuillerée de jus de citron
60 g de farine
20 g de maïzena
une pincée de sel

préparation

Installer le fouet. Chemiser un moule de 20 cm avec du papier cuisson en laissant déborder les bords. Préchauffer le four à 160ºC et mettre à mi-hauteur un récipient avec de l'eau bouillante (le moule doit rentrer à l'intérieur). Mettre dans la carafe du mixeur le fromage frais crémeux, le lait, le sucre et le beurre et programmer 3 min 40ºC v.3. Programmer 1 min v.3 sans température et ajouter les jaunes un par un. Ajouter la farine et la maïzena et mélanger 10 s v.5. Verser dans un bol et réserver. Laver et sécher la carafe, mettre les blancs d'œufs avec une pincée de sel et monter 6 min v.3. Incorporer délicatement les blancs d'œuf au fromage sans casser les blancs. Verser dans le moule chemisé et placer celui-ci dans le récipient d'eau dans le four. Enfourner pour 1 heure et laisser reposer 10 minutes à l'intérieur du four sans ouvrir la porte. Laisse 10 minutes de plus avec la porte semi-ouverte. Retirer du four et démouler.

petits gâteaux au beurre

1 h
+ - 40u
moyen

120 g de sucre, 1 œuf
400 g de farine
250 g de beurre pommade

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et programmer 30 s v.6. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson de 8 mm et laisser refroidir dans le frigo pendant 30 min. Préchauffer le four à 180ºC. Découper selon la forme souhaitée et placer sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Enfourner pour 10- 12 min.

couronne des rois

45 min
+ levée
8-10 pers.
haute

Levain : 60 g de lait
10 g de levure fraîche
100 g de farine de force
une pincée de sucre
Pâte : 100 g de sucre
zeste d'un citron
zeste d'une orange
50 g de beurre pommade
60 g de lait, 20 g de levure fraîche
25 g de fleur d'oranger
2 œufs, 400 g de farine de force
Pour décorer : 1 œuf battu
fruits confits, sucre perlé

Installer les lames. **Levain :** Mettre dans la carafe du mixeur le lait et la levure et dissoudre 1 min 35ºC v.2. Ajouter la farine et le sucre et programmer 20 s v.3. Retirer et former une boule. Introduire la boule dans un bol et couvrir avec de l'eau tiède. Elle sera prête lorsqu'elle aura doublé de volume et qu'elle flottera (15 min plus ou moins). **Pâte :** Introduire le sucre dans la carafe et pulvériser 30 s v.10. Ajouter le zeste du citron et de l'orange et pulvériser à nouveau 20 s v.10. Ajouter le reste d'ingrédients de la pâte et le levain réservé. Sélectionner le bouton pour le pétrissage. Laisser reposer dans la carafe entre 1 et 2 heures. Retirer de la carafe, faire une boue avec les mains et laisser reposer 10 min. Ouvrir dans le centre avec les doigts pour lui donner forme de couronne en laissant que le trou central soit assez grand. Placer sur un plateau avec du papier cuisson, badigeonner avec l'œuf battu et laisser jusqu'à ce que la couronne double de volume. Badigeonner à nouveau avec l'œuf et décorer avec les fruits confits et le sucre perlé. Préchauffer le four à 220ºC et enfourner pour 15-18 min (si la couronne se dore excessivement, couvrir avec du papier aluminium)

confiture aux fraises

25 min
très facile

300 g de fraises lavées et équeutées
175 g de sucre
1 cuillerée de jus de citron

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe et programmer 20 min 100ºC v.2. Si l'ensemble est trop liquide, programmer 5 min de plus mais sachez que en refroidissant, elle va s'épaissir.

pancake

20 min
6-8 u
facile

1 œuf, 25 g de sucre, ½ cuillerée de vanille
175 g de lait, 150 g de farine
Beurre (pour la poêle)
½ sachet de levure
¼ cuillerée de bicarbonate

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et mélanger 20 s v.5. Engraisser avec un peu de beurre une petite poêle et verser 1 louche de pâte. Attendre que des petites bulles se forment sur la superficie et retourner. Répéter avec le reste de la pâte.

pâte de coing

35 min
+ repos
facile

650 g de coing avec la peau et sans pépins
500 g de sucre
1 citron sans sa peau ni partie blanche ni pépins

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et triturer 30 s v.5 et 1 min v.10. Racler les parois de la carafe avec la spatule et programmer 30 min 110ºC v.5. Mettre dans un récipient et laisser refroidir complétement pour que la pâte durcisse.

chocolat à la tasse

13 min
4 pax
très facile

200 g de chocolat
25 g de maïzena, 500 g de lait
pincée de sel

Installer les lames. Mettre le chocolat en morceaux dans la carafe du mixeur et triturer 10 s v.10. Ajouter le reste des ingrédients et programmer 12 min 90ºC v.3. Servir immédiatement.

truffes au chocolat

20 min
+ - 15u
facile

150 g de crème liquide (35%)
200 g de chocolat
½ cuillerée d'extrait de vanille
30 g de beurre, cacao en poudre
1 cuillerée de liqueur d'orange (optionnel ou remplacer par une autre liqueur)

Installer les lames. Râper le chocolat 10 s v.10. Ajouter la crème et programmer 4 min 90ºC v.2. Incorporer le beurre, la vanille et la liqueur et programmer 3 min 90ºC v.2. Retirer de la carafe et laisser refroidir pendant 5-6 heures dans le frigo. Façonner les truffes et passer par le cacao en poudre.

profiteroles

50 min
4-6 pers.
moyen

750 g de pâte à choux
300 g de chantilly (p 19) ou crème chocolat (p 19)
sauce au chocolat :
250 g de chocolat pour nappage
150 g de crème liquide (35%)

Préchauffer le four à 180ºC et chemiser une plaque avec du papier cuisson. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille lisse et faire des petites portions (de la taille d'une coquille de noix) sur la plaque du four. Laisser une séparation de 5 cm entre chacune. Enfourner pour 20-25 min, éteindre le four et laisser 10 min à l'intérieur avec la porte entrouverte. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Placer les lames. Sauce au chocolat : Verser la crème dans la carafe du mixeur et chauffer 5 min 90ºC v.2. Ajouter le chocolat en morceaux et programmer 3 min 40ºC v.3. (si le chocolat n'est pas complètement fondu, programmer 1 min de plus) Ouvrir les profiteroles sans séparer les deux parties complétement, remplir de chantilly et servir avec le chocolat fondu par-dessus.

beignets

35 min
facile

125 g de lait et 75 g d'eau
75 g de beurre, 50 g de sucre
180 g de farine de force
½ cuillerée de levure chimique
zeste d'un demi citron
3 œufs, sucre pour saupoudrer
1 cuillerée de cannelle pour saupoudrer

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur l'eau, le lait, le beurre et le sucre. Programmer 4 min 100ºC v.2. Incorporer la farine d'un coup, la levure, le zeste de citron et mélanger 30 s v.3. Laisser refroidir 10 min avec la carafe ouverte. Programmer 1 min v.3 et ajouter les œufs un par un en laissant que le premier s'intègre avant d'ajouter le deuxième. Avec les mains engraissées faire des boules et les frire dans un grand volume d'huile bien chaude jusqu'à ce que les beignets soient dorés de tous les côtés. Passer par le mélange de sucre et cannelle.

riz au lait

50 min
6 pers.
facile

875 g de lait, 150 g de riz
écorce d'un demi citron, 1 rame de cannelle
125 g de sucre, 50 g de beurre
cannelle en poudre pour décorer

Installer la palette d'agitation et mettre dans la carafe du mixeur le lait, le riz, l'écorce du citron et la cannelle en rame. Programmer 40 minutes 90ºC v.1. Ajouter le beurre et le sucre et programmer 10 min 90ºC v.1. Distribuer dans les récipients et laisser refroidir.

crème catalane

20 min
+ repos
4-6 pers.
facile

250 g de lait
250 g de crème liquide (35%)
15 g de maïzena, 5 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille, une poignée de sel
100 g de sucre, deux écorces de citron
½ rame de cannelle
100 g de sucre pour brûler

Séparer la gousse de vanille en deux et racler l'intérieur à l'aide de la lame d'un couteau. Installer le fouet. Mettre dans la carafe du mixeur le lait avec les graines de vanille, la crème, les jaunes, la maïzena, le sel et les 100 g de sucre. Mélanger 15 s v.3. Ajouter les écorces du citron et la cannelle et programmer 11 min 90ºC v.3. Retirer le fouet, l'écorce de citron et la cannelle et mélanger 15 s v.3. Distribuer dans les récipients et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre et brûler avec un chalumeau de cuisine pour caraméliser la crème.

crème chocolat noisettes

20 min
facile

200 g de chocolat noir
100 g de noisettes grillées et mondées
100 g de lait, 100 g de sucre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur le sucre, les noisettes et triturer 1 min v.10. Racler les parois de la carafe avec la spatule et triturer à nouveau 1 min v.10. Ajouter le chocolat en morceaux et triturer 30 s v.10. Verser le lait et programmer 15 min 75ºC v.3. Verser dans un récipient et laisser refroidir. On peut conserver cette crème pendant deux semaines dans le frigo.

mousse au chocolat

20 min
+ repos
6 pers.
facile

4 blancs d'œuf, 4 jaunes d'œuf
50 g de sucre, 175 g de chocolat
30 g de beurre
30 g de lait, ½ cuillerée de liqueur d'orange

Installer le fouet, ajouter les blancs et 1 cuillerée de sucre. Programmer 7 min v.3 et réserver. Retirer le fouet. Mettre le chocolat et hacher 10 s v.8. Racler les parois de la carafe avec la spatule et ajouter le beurre, les jaunes, le sucre et la liqueur. Programmer 4 min 50ºC v.3. Incorporer les blancs délicatement pour ne pas les casser. Verser la mousse dans les récipients et laisser refroidir complètement.

crème dessert

15 min
+ repos
pers.
facile

3 œufs, 125 g de sucre
1 cuillerée de sucre vanillé
écorce d'un demi citron
500 g de lait, 1 cuillerée de maïzena
cannelle, 6 petits gâteaux

Installer le fouet. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur sauf l'écorce du citron et mélanger 15 s v.3. Ajouter l'écorce et programmer 12 min 95ºC v.3. Retirer l'écorce et distribuer dans les récipients. Laisser refroidir. Décorer avec le petit gâteau et la cannelle en poudre.

smoothie ananas et myrtilles

2 min
1-2 pers.
très facile

85 g de myrtilles, 100 g d'ananas
jus d'un demi citron, 1 yaourt nature

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur tous les ingrédients et programmer 1 min v.7 en augmentant progressivement jusqu'à v.10.

smoothie fraises, orange, kiwi et fromage

5 min
2 pers.
très facile

150 g de fraises lavées et équeutées
75 g de kiwi épluché
1 orange épluchée et sans la partie blanche
75 g de lait écrémé froid
50 g de fromage à pâte fraîche
½ cuillerée de sucre (optionnel)
½ cuillerée de copeaux d'avoine

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et triturer 1 min v.10. Servir immédiatement.

sorbet citron et champagne

5 min
2 pers.
très facile

500 g de glace au citron
375 g de champagne froid
jus d'un demi citron

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et triturer 15 s v.7. Servir immédiatement.

sorbet piña colada

5 min
4-6 pers.
très facile

350 g d'ananas surgelé et en morceaux
250 g de boisson épaisse à la noix de coco
100 g de jus d'ananas
50 g de rhum (optionnel)

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur tous les ingrédients et triturer 1 min v.10. Servir immédiatement.

biscuitflan

1h 15m
6-8 pers.
moyen

Caramel liquide

Flan :

4 œufs
500 g de lait
125 g de sucre
1 cuillerée de sucre vanillé

Biscuit :

3 œufs
90 g de sucre
90 g de farine de force

Préchauffer le four à 180ºC et préparer un plat avec de l'eau pour la cuisson à la vapeur. Verser le caramel liquide au fond et sur les côtés d'un moule rectangulaire. Placer les lames. Mettre les ingrédients du flan dans la carafe du mixeur et mélanger 10 s v.5. Verser dans le moule caramélisé. Placer le fouet et ajouter à la carafe les œufs et le sucre pour le biscuit. Programmer 5 min v.3. Incorporer la farine et mélanger 15 s v.2. Remuer à l'aide de la spatule. Verser ce mélange sur le flan avec délicatesse. Placer le moule dans le plat avec l'eau allant au four et cuire au bain marie pendant 45–50 min. Si la partie du haut se dore excessivement avant la fin de la cuisson, couvrir avec du papier aluminium. Vérifier que le dessert est bien ferme en insérant une brochette en bois qui devra ressortir propre. Laisser refroidir et démouler.

polvorones

45 min
10-12 u
moyen

500 g de farine
200 g de saindoux
175 g de sucre glacé
100 g d'amandes en poudre
une pincée de cannelle
une pincée de sel

Installer les lames. Préchauffer le four à 180ºC. Placer la farine dans un plat allant au four et toaster 15 min en remuant de temps en temps. Laisser refroidir complètement. Toaster légèrement les amandes 10 min à 180ºC en remuant de temps en temps et laisser refroidir. Une fois refroidies, mettre dans la carafe du mixeur et ajouter la farine tamisée, le saindoux, la cannelle, le sel et le sucre glacé. Programmer 20 s v.5. Retirer la pâte de la carafe et finir le pétrissage avec les mains. Étaler la pâte d'une grosseur de 1,5 cm et découper des cercles à l'aide d'un moule. Mettre sur une plaque et enfourner à 190ºC pendant 15 min jusqu'à ce que les polvorones commencent à dorer. Retirer du four, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

barres énergétiques aux céréales

15 min
+ repos
facile

275 g de dattes sans leurs noyaux
50 g de copeaux d'avoine
50 g d'amandes crues
45 g de graines de tournesol non salées
50 g de noisettes torréfiées

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe et triturer 15 s v.10. Verser le mélange dans un bol et pétrir légèrement avec les mains pour compacter l'ensemble. Mettre le mélange dans un moule carré ou rectangulaire et aplatir avec le dos d'une cuillère pour que ce soit bien uniforme. Laisser reposer dans le frigo pendant une heure et découper selon la taille souhaitée.

boissons

lait meringué

10 min
4 pers.
très facile

600 g de lait très froid
écorce d'un demi citron
1 jaune d'œuf
75 g de sucre
1 rame de cannelle

Installer les lames. Mettre le lait, le sucre, l'écorce du citron et la cannelle et programmer 5 min 90ºC v.2. Laisser infuser jusqu'à refroidissement, filtrer et mettre dans le frigo jusqu'à ce que le lait soit très froid. Installer le fouet et avec la carafe bien propre et sèche faire monter les blancs 4 min v.3. Programmer 1 min en v.3 et ajouter le lait progressivement par l'ouverture. Servir immédiatement en saupoudrant avec de la cannelle.

lait de souchet

10 min
4 pers.
très facile

200 g de souchet
1000 g d'eau
75 g de sucre

Installer les lames. Mettre le souchet à tremper dans de l'eau toute une nuit. Essorer et sécher. Mettre le souchet dans la carafe du mixeur et triturer 1 min v.10. Verser la moitié de l'eau et programmer 1 min v.10. Incorporer le reste de l'eau et le sucre et mélanger 1 min v.6. Passer par une maille fine pour bien filtrer et servir très froid.

boisson d'avoine

10 min
très facile

150 g de copeaux d'avoine
1000 g d'eau

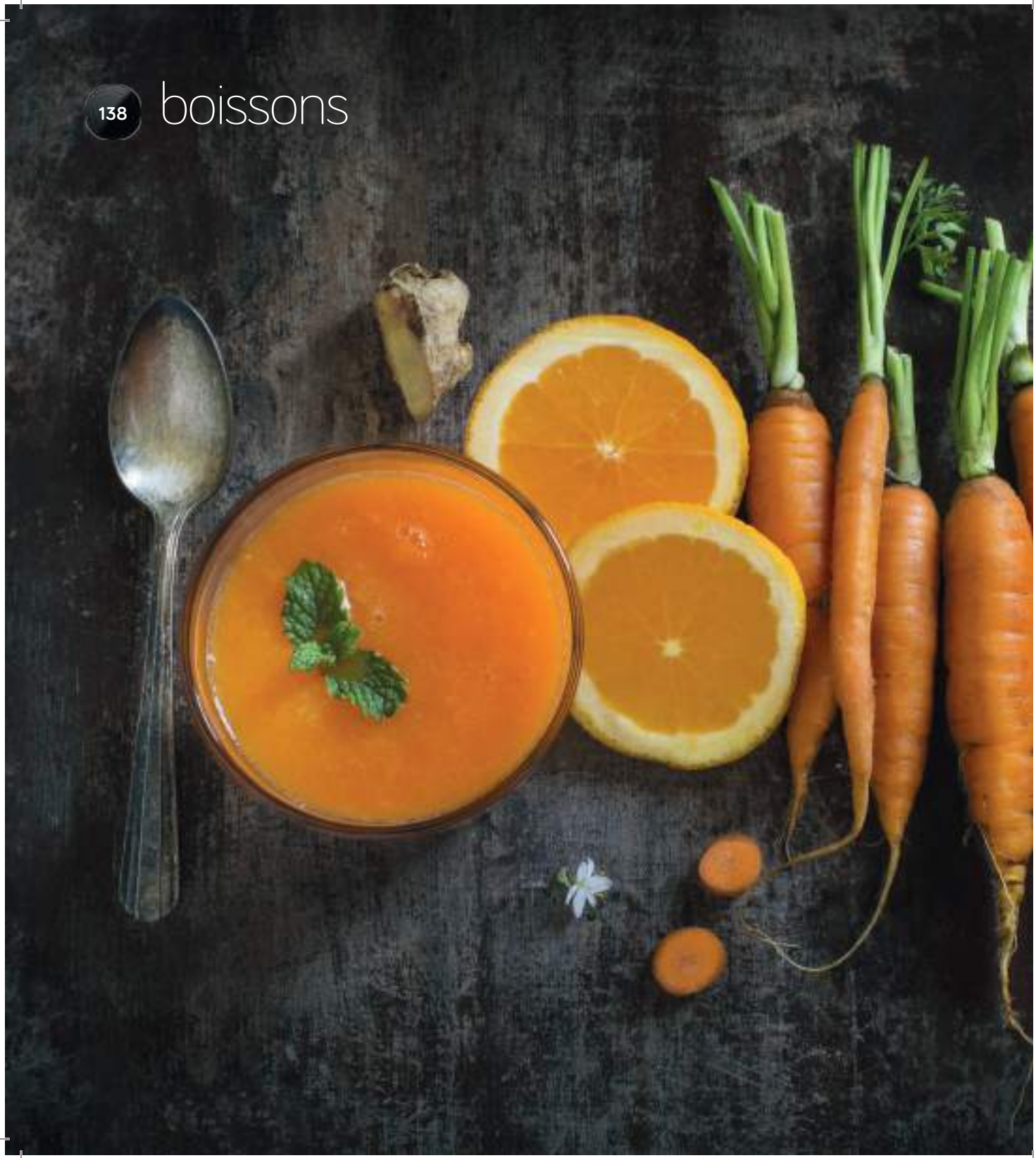
Installer les lames. Faire tremper les copeaux d'avoine pendant 1 heure. Filtrer et jeter l'eau. Mettre dans la carafe les copeaux et le litre d'eau. Triturer 1 min v.10. Filtrer à l'aide d'une maille fine ou un tissu. Conserver dans le frigo entre 3 et 5 jours.

boisson à la noix de coco

15 min
3-4 pers.
très facile

250 g de noix de coco en poudre
750 g d'eau

Installer les lames. Mettre la noix de coco en poudre dans la carafe et triturer 20 s v.10. Ajouter de l'eau et mixer à nouveau 1 min v.10. Programmer 10 min 90ºC v.1. Filtrer au travers d'une maille fine et laisser refroidir. Conserver dans le frigo 3 jours.



citronnade

5 min
4-6 pers.
très facile

100 g de sucre
3 citrons
1000 g d'eau

Installer les lames. Laver les citrons et découper en quartiers en leur laissant la peau, retirer les pépins. Pulvériser le sucre 30 s v.10. Introduire dans la carafe du mixeur les citrons et l'eau et activer le bouton Pulse pendant 4 s. Introduire le panier cuit-vapeur et filtrer. Servir très froid avec des glaçons.

milkshake à la banane

1 min
2 pers.
très facile

300 g de lait froid
250 g de bananes mûres
20 g de sucre

Installer les lames. Mettre dans la carafe du mixeur les bananes, le sucre et la moitié du lait. Programmer 30 s v.10. Incorporer le reste de lait et mixer à nouveau 30 sv.10. Note : on peut substituer le lait de vache para une boisson végétale.

milkshake à la vanille

2 min
4 pers.
très facile

300 g de glace, 20 g de sucre glace
370 g de lait froid
cacao en poudre

Installer les lames. Mettre tous les ingrédients dans la carafe du mixeur et programmer 40 s v.8. Servir dans les récipients et décorer avec le cacao.

jus orange carottes

5 min
4 pers.
très facile

3 oranges, 2 carottes
sucre à volonté
1 citron, 600 g d'eau

Installer les lames. Éplucher les carottes et triturer 1 min v.6. Ajouter les oranges et le citron épluchés et sans la partie blanche ni les pépins, l'eau et le sucre. Programmer 3 min v.10.

index de recettes

TotalChef
by ufesa
20:00
120
18

basiques 6

sauces 22

pains et pâtes salées 32

légumes 40

légumineuses et riz 56

pâtes 68

œufs 80

viande 84

poisson 98

desserts 110

boissons 134

BASIQUES **06**
pâte brisée 09
riz blanc 09
purée de pommes de terre 09
œufs durs 09
tapenade d'olives 011
monter des blancs en neige 013
chapelure 013
chapelure aromatisée ail et persil 013
aromatiser l'huile 013
bouillon de poulet 015
bouillon de poisson 015
bouillon de légumes 015
court-bouillon aux fruits de mer 015
lemon curd 017
crème au chocolat pour farcir 019
pâte à choux 019
crème chantilly 019
crème pâtissière 021
meringue suisse 021
chocolat de couverture 021
sucre glace 021

SAUCES **022**
béchamel 025
sauce tomate 025
sauce pesto 025
mojo vert 027
mojo rouge 027
sauce barbecue 029
sauce tartare 029
mayonnaise 029
sauce roquefort et noix 030
sauce brava 030
sauce trois fromages 030
sauce cocktail 031
sauce bolognaise 031

PAINS ET PÂTES SALÉES **032**
pâte pour chausson 033
pain jambon – fromage 033
focaccia olives et romarin 033
bagels 034
pâte à pizza 034
pain à la poêle 034
pain de mie 037
pain à hamburger 039
brioche tressée 039

LÉGUMES **040**
guacamole 043
gazpacho 043
salmorejo 043
taboulé 045
salade russe 047
velouté aux légumes 047
velouté de potiron 047
crème aux champignons 048
crème aux poivrons 048

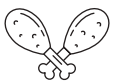
144 index de recettes

vichyssoise 048
soupe minestrone 049
soupe aux oignons 049
pisto manchois 049
fougasse au pisto 051
quiche aux légumes 052
ragoût de pommes de terre et artichauts 052
oignons grelots à la crème en accompagnement 053
aubergines à la parmesane 053
oignons caramélisés 053
aubergines farcies 055

LÉGUMINEUSES ET RIZ 056
falafel 059
ragoût de lentilles 060
ragoût pois chiches et épinards 060
haricots et palourdes 061
hummus 061
bouillon de riz et artichauts 061
riz aux fruits de mer 063
riz noir à la seiche 065
riz à la cubaine 065
riz poulet champignons 067
riz à la morue 067

PÂTES 068
lasagne à la viande 071
macaronis crème et champignons 071
cannellonis 073
pâtes carbonara 073
fideuá aux palourdes et crevettes 075
macaronis avec du chorizo 077
mac and cheese 077
spaghetti sauce cèpes crevettes et artichauts 079
fettucini au pesto d'asperges 079

OEUFS 080
oeufs farcis et gratinés 083
omelette de pommes de terre 083



VIANDE 084
chausson à la viande et aux légumes 087
croquettes 087
boudin de dinde, lard et pistaches 089
poivrons piquillo farcis de viande 091
boulettes de viande sauce tomate 091
poulet au curry 093
escudella 093
poulet aux amandes 095
marmite de veau 097
bœuf stroganov 097
nuggets de poulet 097

POISSON 098
palourdes sauce marinière 101
moules sauce curry 101
bonite en escabèche 101
brandade de morue 102

colin sauce verte 102
terrine de poisson 102
soupe au poisson 103
morue à la crème 103
hamburgers au saumon 105
saumon en papillote avec petits légumes 107
daurade en croûte de sel 107
pâté aux sardines 107
morue ajoarriero 109

DESSERTS **110**
tiramisu 113
quatre-quarts chocolat et noix 115
moelleux au citron 115
brownie 115
génoise 116
tarte de santiago 116
tarte aux pommes 116
tarte aux trois chocolats 117
carrot cake 117
madeleines 119
pudding de calatrava 119
crêpes 119
tarte au fromage japonaise 121
petits gâteaux au beurre 123
couronne des rois 123
confiture aux fraises 123
pancake 125
pâte de coing 125
chocolat à la tasse 125
truffes au chocolat 125
profiteroles 127
beignets 127
riz au lait 127
crème catalane 128
crème chocolat noisettes 128
mousse au chocolat 129
crème dessert 129
smoothie ananas et myrtilles 129
smoothie fraises, orange, kiwi et fromage 129
sorbet citron et champagne 131
sorbet piña colada 131
biscuitflan 131
polvorones 133
barres énergétiques aux céréales 133

BOISSONS **134**
lait meringué 137
lait de souchet 137
boisson d'avoine 137
boisson à la noix de coco 137
citronnade 139
milk shake à la banane 139
milk shake à la vanille 139
jus orange carottes 139

TotalChef
by ufesa
20:00
120
18

ufesa

ufesa

B&B TRENDS, S.L.
C.I.F. B-86880473
C. Cataluña, 24 P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España
www.bbtrends.es

Ver. 01/2021